Spinat-Quiche mit Lachs

Dieses Rezept ist etwas aufwändiger, aber es lohnt sich: Die Spinat-Quiche mit Lachs verwöhnt den Gaumen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

400 g	Spinat (TK)
1 Packung	Blätterteig
500 g	Wildlachs (Filet TK)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
	Olivenöl
200 ml	Schlagobers
3 Stk.	Eier
	Butter
	Muskat
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Spinat-Quiche mit Lachs** den Blattspinat, Blätterteig und Wildlachs laut Packungsanleitung auftauen lassen. Den Backofen auf 220°C vorheizen.

2. Blätterteig in der Mitte zusammenfalten und anschließend zu einem Kreis ausrollen. Eine Tarteform mit einem Durchmesser von 26 cm mit Butter einfetten und den Blätterteig hineinlegen, so dass auch der Rand bedeckt ist. Teig gut andrücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im Ofen 8-10 Minuten backen lassen.

3. In der Zwischenzeit das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten,

kurz darauf den Knoblauch hinzufügen. Den Blattspinat in einem Sieb abtropfen lassen, gut ausdrücken und grob schneiden. Ebenfalls in die Pfanne geben und gut umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

4. Temperatur des Backofens auf 180°C reduzieren. Lachsfilet in mundgerechte Würfel schneiden und mit dem Blattspinat vermengen. Die Masse gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen.

5. Eier mit Schlagobers verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Eiermasse über den Spinat gießen. Die Quiche im Backofen ca. 35-40 Minuten backen. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Zur Spinat-Quiche mit Lachs einen Kopfsalat mit Balsamico-Kürbiskernöl Dressing servieren.