Spinat Quiche

Ein Rezept für Gäste: Diese Spinat Quiche schmeckt in Gesellschaft gleich nochmal so gut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

400 g	Spinat (TK)
1 Packung	Blätterteig
3 Stk.	Eier
125 ml	Créme frâiche
	Muskatnuss
3 Stk.	Knoblauchzehe (zerdrückt)
	Salz und Pfeffer
500 g	Paradeiser
250 g	Schafskäse

Zubereitung

1. Für die Spinat Quiche den Backofen auf 170°C vorheizen. Spinat auftauen und fein hacken, Knoblauch schälen und zerdrücken. Creme fraiche mit dem Eiern verrühren und mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Spinat unterheben.

2. Paradeiser waschen, Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Schafskäse zerbröseln. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Blätterteig darauf verteilen.

3. Mit der Spinatmasse bestreichen und mit den Tomaten belegen. Den Schafskäse darüber streuen und die Quiche im Ofen 40-45 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und warm servieren.

Tipp

Die Spinat Quiche nach Belieben mit fein gehackten Zwiebeln verfeinern.