

# Räucherlachs-Spinat-Quiche

Das Rezept für die Räucherlachs-Spinat-Quiche ist eine schmackhafte Köstlichkeit für Genießer. Das tolle Gericht gelingt mit dieser einfachen Schritt für Schritt Anleitung.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

6 Blätter	<a href="#">Blätterteig</a> (TK)
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauch</a>
1 EL	Öl
600 g	<a href="#">Spinat</a> (TK)
150 ml	Wasser
	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a>
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
125 g	Sauerrahm
125 g	Crème fraîche
250 g	Räucherlachs
100 g	<a href="#">Käse</a> (gerieben)
1 EL	Italienische Kräuter
2 EL	Mandelblättchen

## Zubereitung

1. Für die **Räucherlachs-Spinat-Quiche** die Teigblätter nebeneinander legen und antauen lassen. Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein zerhacken. Den Räucherlachs in kleine Stück zerpfücken oder zerschneiden.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln glasig dünsten. Den gefrorenen

Spinat und Wasser zugeben, aufkochen lassen und bei kleiner Hitze etwa 15-20 Minuten garen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Danach in ein Sieb abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.
4. Die Eier mit Sauerrahm, Crème fraîche, die Hälfte vom geriebenen Käse und italienische Kräuter in eine Schüssel verquirlen.
5. Den Blätterteig überlappend übereinanderlegen und mit einem Nudelholz ausrollen. In eine Tarte- oder Quicheform (26-28 cm) legen und den Rand andrücken. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.
6. Den Boden mit Mandelblättchen bestreuen, den Spinat darauf verteilen. Räucherlachs darüber legen und mit dem Guss übergießen. Abschließend mit dem restlichen Käse bestreuen.
7. Im Backofen auf unterer Schiene etwa 35 Minuten backen.

## **Tipp**

Sollte die Räucherlachs-Spinat-Quiche zu schnell braun werden, einfach mit einer Alufolie abdecken.