



Quiche mit Spinat und Käse

Zutaten

Boden

275 g Tiefkühl-Blätterteig

Füllung

450 g Tiefkühl-Spinat

1 kleine gehackte Zwiebel

40 g Pinienkerne

10 getrocknete Tomaten

etwas geriebener Gouda

3 Eier

100 ml Sahne

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer, Muskat, Paprikagewürz

200 g Feta-Käse

10 Walnüsse

Zubereitung

Eine gefettete Quiche- oder Tarteform mit dem Blätterteig auslegen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Pinienkernen in einer Pfanne leicht anrösten, raus nehmen und beiseite stellen. Danach die gehackte Zwiebel in etwas Olivenöl glasig dünsten. Den Spinat hinzufügen, die Knoblauchzehen dazupressen und bei kleiner Hitze auftauen lassen. Nicht den Deckel aufsetzen, damit alles gut einköcheln kann und nicht so wässrig wird. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

Die Eier mit der Sahne verquirlen, den Feta und die getrockneten Tomaten in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Reibekäse und den Pinienkernen vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikagewürz abschmecken.

Den Spinat in die mit Blätterteig ausgelegte Form geben, die Eier-Mischung darüber schütten und glatt streichen. Die Walnüsse grob hacken und darauf verteilen. Auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten backen.