Spinatquiche

Zutaten für die Füllung

600 g	Spinat
1 Stk	Zwiebel
1 Stk	Knoblauchzehe

Etwas Öl oder Butter

Zutaten für den Teig:

250 g	Mehl
125 g	Quark, gut abgetropft
125 g	Butter

Zutaten für den Guss:

2 Stk	Eier
200 g	Frischkäse
1 Stk	Knoblauchzehe

Etwas Milch
1 Handvoll Parmesan, gerieben
Salz, Pfeffer und Muskat

Backzeit ca. insgesamt ca 25 min bei 175 Grad im Heißluftofen

Für den Teig den Quark gut abtropfen lassen. Die Butte in das Mehl geben. Nach Belieben Gewürze in das Mehl geben. Den Quark hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie etwa eine halbe Stunde kühl stellen.

Für die Füllung die Zwiebel und den Knoblauch würfeln. Die Zwiebel in Öl anschwitzen, dann den Knoblauch und den Spinat dazu geben und etwa 5-10 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den gekühlten Teig kurz durchkneten, vorsichtig ausrollen und die Quicheform damit auslegen und die Ränder hochziehen. Übriger Teig kann zur Dekoration genutzt werden. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und den Teig ca. 10 min vorbacken.

Für den Guss die Eier und den Frischkäse gut verrühren. Dann den Parmesan dazu geben. Wenn die Masse zu dickflüssig wird, etwas Milch hinzu fügen. Mit Salz, Pfeffer und einer gehakten Knoblauchzehe würzen.

Die Spinatfüllung auf dem vorgebackenen Teig verteilen und 10 min backen, damit der Spinat etwas antrocknet und den Teig nicht durchweicht. Anschließend die Käse Ei Masse über die Spinatfüllung gießen und weiter backen, bis die Masse gestockt ist.

Die Teigreste zu schmalen Streifen ausrollen und dann gitterförmig auf die gestockte Masse legen und die Quiche fertig backen, bis die Oberfläche leicht braun ist.

Die Quiche sollte nach dem Backen ein wenig ruhen.