Spinat Pfifferling Quiche

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Pfifferlinge

0,5 TL Knoblauch

300 g Spinat (TK Ware)

1 Zwiebel

4 Eier

230 ml Milch

100 g Feta

80 g Parmesan gerieben

100 g Mozarella

Butter

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Den gefrorenen Spinat auftauen und das überschüssige Wasser ausdrücken. Die Zwiebel schälen und klein schneiden. Die Pfifferlinge mit einem Tuch vorsichtig säubern, nicht waschen. Die größeren Pilze klein schneiden. In einer Pfanne die Butter erwärmen und die Zwiebelwürfel zusammen mit den Pilzen anbraten.

In der Zwischenzeit den Parmesankäse reiben. Eier zusammen mit der Milch mixen. Parmesankäse hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eine Quicheform mit ein wenig Butter einfetten. Die Pfifferling-Zwiebelmischung, Spinat und den Feta (in Stücke zerbröselt) gleichmäßig in der Form verteilen und abschließend die Eiermischung darüber geben.

Am Ende den Mozarella in kleine Stücke schneiden und auf der Quiche verteilen. Im Backofen bei 175 Grad im Heißluftofen goldbraun backen. Dies dauert ungefähr 45 bis 60 min.