

Zutaten (3-4 Portionen)

Spinat-Lachs Quiche



Vorbereitungszeit

ca. 15 Minuten

Zubereitungszeit

ca. 40 Minuten

Schwierigkeit

leicht

Für den Teig:

500 g Mehl
8 EL Wasser
250 g Butter
2 Bio-Eier (Eigelb)
1 TL Salz

Für die Füllung:

800 g Blattspinat
4 Bio-Eier
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
250 g Speisequark

150 g Crème fraîche
4 Zwiebeln
150 g Schafskäse
250 g Lachsfilet
1 Prise Salz & Herz

Zubereitung

Es muss nicht immer klassisch sein, lecker reicht uns auch! Angefangen bei der Form bis hin zum Topping ist diese Spinat-Lachs Quiche mal was ganz was anderes und wir lieben es.

Schritt 1

Für den Teig einfach das Mehl in die Schüssel geben und zusammen mit dem Eigelb, Salz, Wasser und der Butter grob vermengen und zu einem glatten Teig kneten.

Schritt 2

Anschließend den Teig ausrollen und auf ein Backblech geben. Den Rand der Form entlang hochdrücken und mit der Gabel den Teig anschließend mehrmals einstechen.

Schritt 3

Bei ca. 200° C den Teig etwa 15 Minuten vor backen. Währenddessen für die Quiche-Füllung das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten.

Schritt 4

Den Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen, danach mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Schritt 5

Den Lachs und Schafskäse würfeln, ebenfalls mit Salz, Pfeffer und wer möchte auch mit Zitrone würzen.

Unser Tipp

Ein leckeres Topping gefällig?
Wir können dir hierzu einen großen Klecks Crème fraîche, den Abrieb einer Zitrone und geröstete Pinienkerne empfehlen!