Rezept

# Spinat-Blätterteig-Quiche

Ein Rezept von Spinat-Blätterteig-Quiche, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **5 rechteckige Platten** | TK-Blätterteig (ca. 375 g) |
| **1 EL** | Olivenöl |
| **2** | große Tomaten |
| | Salz |
| | frisch geriebene Muskatnuss |
| **3** | Eier (Größe M) |
| | Mehl für die Arbeitsfläche |
| **600 g** | TK-Blattspinat |
| **125 g** | durchwachsener Speck |
| **1** | Zwiebel |
| **100 g** | Greyerzer |
| | Pfeffer |
| | abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone |
| **200 g** | Sahne |
| | Fett für die Form |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Quicheform (Ø 28 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

## Zubereitung

1. Die Blätterteigplatten nebeneinander legen und 10 Min. auftauen lassen.

2. Inzwischen den gefrorenen Spinat nach Packungsangabe mit 100 ml Wasser in einen Topf geben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und 6-7 Min. kochen lassen, dabei mehrmals umrühren. Spinat in ein Sieb geben, abtropfen und abkühlen lassen.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Speck in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Speck darin bei mittlerer Hitze in 5 Min. kross braten. Die Zwiebel schälen, fein würfeln, zum Speck geben und glasig dünsten. Pfanne vom Herd nehmen.

4. Tomaten überbrühen, abschrecken, enthäuten und halbieren. Kerne entfernen, Tomaten in kleine Würfel schneiden. Den Käse reiben. Spinat mit der Speckmischung, den Tomaten und dem Käse vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale würzen.

5. Eier, Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen.

6. Die Blätterteigplatten aufeinander legen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat von ca. 35 x 35 cm ausrollen. Den Boden der Form fetten, den Blätterteig hineinlegen. Die Spinatmasse darauf verteilen. Die Eier-Sahne darübergießen. Den überstehenden Blätterteigrand leicht nach innen auf die Füllung legen. Die Quiche im Ofen (Mitte; Umluft 180°) in 30 Min. goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und 5 Min. ruhen lassen, dann in Tortenstücke schneiden und servieren.