Rezept

Spinat-Quiche mit Räucherlachs

Ein Rezept von Spinat-Quiche mit Räucherlachs, am 29.04.2024

Zutaten

Für den Teig:

150 g	kalte Butter
	Salz
2-4 EL	Weißwein (nach Belieben)
	Mehl zum Arbeiten
350 g	Mehl
1	Ei
	Butter für die Form
1	Ei zum Bestreichen

Für den Belag:

600 g	TK-Blattspinat
2 EL	Butter
	Salz
1/2 Bund	Petersilie
200 g	Crème fraîche
2	Eier
	frisch geriebene Muskatnuss
1	Zwiebel
1/2 TL	gekörnte Gemüsebrühe
	Pfeffer
300 g	Stremellachs
100 g	Ricotta
	abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Butter in Flöckchen schneiden. Das Mehl mit ca. 1/2 TL Salz mischen. Die Butter daraufgeben und alles zwischen den Händen zu feinen Bröseln zerreiben. 1 Ei, 2-4 EL Wasser (oder Milch bzw. 2 EL Weißwein/-essig plus Wasser) dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen. Die Form einfetten.

2. Inzwischen für den Belag den Spinat aus dem Tiefkühlfach nehmen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebel darin goldgelb andünsten. Spinat dazugeben und unter Rühren bei großer Hitze auftauen. Dabei nach 2-3 Min. die gekörnte Brühe unterrühren, salzen und pfeffern (es sollte möglichst viel Flüssigkeit verdunsten). Den Spinat in ein Sieb geben und evtl. gut ausdrücken. Petersilie waschen, trocken schütteln, mit den Stielen hacken und unter den Spinat mischen.

3. Backofen auf 200° vorheizen, die Form einfetten. Den Lachs mit einer Gabel fein zerzupfen.

4. Crème fraîche, Ricotta und die Eier gut verrühren und mit Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Ca. zwei Drittel des Teiges auf wenig Mehl ausrollen und in die Form legen, dabei einen Rand formen. Spinat und Lachs mischen und auf dem Teig verteilen, den Guss darübergießen.

---

5. Den übrigen Teig ausrollen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen diagonal als Gitter auf die Quiche legen und am Rand leicht andrücken. Das übrige Ei verquirlen und die Teigstreifen damit dünn bestreichen. Die Quiche im Ofen (Mitte) in 35-40 Min. goldgelb backen.