

Rezept

Spinatquiche mit Parmaschinkenröllchen

Ein Rezept von Spinatquiche mit Parmaschinkenröllchen, am 09.06.2026

Zutaten

450 g TK-Blätterteig	1 kg Spinat
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 EL Butter	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
200 g Schafkäse (Feta)	80 g Parmaschinken in dünnen Scheiben
50 g Parmesan	150 g Ricotta
4 Eier (Größe M)	scharfes Paprikapulver
4 EL Semmelbrösel	Mehl zum Ausrollen
1 Eigelb zum Bestreichen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Blätterteigplatten nebeneinanderlegen und auftauen lassen. Spinat waschen, putzen und grob zerkleinern. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Butter in einem großen Topf schmelzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig braten. Spinat zufügen, salzen und mit Pfeffer und Muskat würzen. 2 Min. dünsten. Den Topf vom Herd nehmen.
2. Schafkäse in 1 cm breite Streifen schneiden und diese halbieren. Schinkenscheiben ebenfalls quer halbieren. In jede Schinkenscheibe einen Käsestreifen wickeln. Den Spinat gut ausdrücken. Parmesan reiben und mit Ricotta, Eiern, ½ TL Paprikapulver und den Semmelbröseln unter den Spinat heben.
3. Ofen auf 200° vorheizen. Teigplatten an den Rändern befeuchten und 1 cm überlappend ausrollen. Die kalt ausgespülte Form damit auskleiden, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Aus Teigresten 2 cm breite Streifen ausradeln.
4. Spinat in die Teighülle füllen. Ringsum die Schinkenröllchen in den Spinat drücken. Das Eigelb mit 1 TL Wasser verquirlen. Die Blätterteigstreifen damit bepinseln und gitterförmig auf die Oberfläche der Quiche legen. Teigstreifen am Rand mit Eigelb festkleben. Die Quiche im Ofen (unten, Umluft 180°) 45 Min. backen. Den Kuchen 10 Min. ruhen lassen. Quiche dann mit einem scharfen spitzen Messer in Stücke schneiden und am besten warm genießen.