

# Spinatquiche



## Zutaten:

- 250 g Mehl
- 125 g Butter(kalt)
- 1 Bio-Ei
- 0,5 TL Salz
- 500 g Blattspinat
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Schalotten
- 2 EL Butter
- Pfeffer, Muskat
- 10 Kirschtomaten
- 100 g Bergkäse
- 3 Bio-Eier
- 75 g Schlagsahne
- 150 g Crème fraîche

## Zubereitung

Für den Teig Mehl, Butterwürfel, Ei und Salz zunächst mit den Knethaken, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Für 1 Stunde kalt stellen. Für den Belag Spinat abspülen und abtropfen lassen. Knoblauch und Schalotten abziehen, würfeln und in der Butter glasig dünsten. Spinat dazugeben, Deckel auflegen, Spinat zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Spinat im Sieb abtropfen lassen und etwas ausdrücken. Tomaten putzen, abspülen und halbieren. Käse fein reiben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Teig kurz kneten, auf wenig Mehl zu einem Fladen (Ø 32 cm) ausrollen. In eine gefettete und mit Mehl ausgestreute Tarteform (Ø 28 cm) legen und einen 2 cm hohen Teigrand formen. Überstehenden Teig abschneiden. Für den Guss Eier, Sahne und Crème fraîche verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Spinat auf dem Teig verteilen, Tomaten darauflegen. Guss darübergießen. Käse darüberstreuen. Im Ofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.



Teige

