

Spinatquiche



Zutaten:

200g Mehl, 100g Butter, 4Stk Eier, 750g Blattspinat, 2Stk Zwiebeln, 20g Butter, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 150g Sauerrahm

Zubereitung:

Mehl, Butter, 1 Ei und Salz zu einem festen Teig kneten, mit Frischhaltefolie bedecken und 30 Minuten rasten lassen.

Zwiebeln schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit erwärmter Butter glasig dünsten. Blattspinat dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz dünsten. In einem Sieb abtropfen lassen.

Den Teig ausrollen und in eine runde Springform legen, am Rand hochziehen und festdrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad für 10 Minuten vorbacken.

Das Gemüse auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Sauerrahm, Eier, Salz und Pfeffer verrühren und über den Spinat gießen. Nochmals 20 Minuten backen lassen.

Gutes Gelingen 😊