

Anstelle von Spinat werden für die Quiche einfach grüne Spargeln verwendet:

Spinatquiche

- Für den Teig Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben, Butter in Stücken beifügen und verreiben, Ei und Wasser verquirlen, dazugeben und alles rasch vermengen, aber nicht kneten, 2 bis 3 Stunden kühlstellen
- Für den Belag Spinat antauen lassen, grob hacken und kurz erhitzen, Pfanne vom Herd nehmen
- Quark, Frischkäse und Eier gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und unter den Spinat mischen
- Teig auswallen, auf ein mit Backtrennpapier belegtes Wähenblech (28 cm Durchmesser) geben, einen Rand hochziehen und den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, Belag gleichmässig darauf verteilen
- Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens bei 200 Grad 40 bis 45 Minuten backen
- Lauwarm mit einem Salat servieren

Tipp

Lässt sich auch mit 500 g fertigem Kuchenteig zubereiten

Rosmarie Stauffer, Gampelen

Zutaten

Teig

250 g Dinkelmehl

½ Kl Salz

125 g Butter

1 Ei

1 dl Wasser

Belag

500 g tiefgekühlter

Blattspinat

250 g Halbfettquark

200 g Frischkäse mit

Kräutern und Knoblauch

3 Eier

Salz

Pfeffer

Muskat