

Gemüse Quiche.

 **60 Min.**  **leicht**

Vorbereitung Aufwand

Zutaten für: 8 Stücke

- g Blattspinat
- EL Süßrahmbutter
- etwas Salz
- etwas Pfeffer, schwarz
- g Kirschtomaten
- g Bauchspeck im Block
- Eier (Gr. M)
- ml H-Schlagsahne
- g Frischkäse Natur
- etwas Muskatnuss,
gemahlen
- g Blätterteig (Kühlregal)
- etwas Weizenmehl für die
Arbeitsfläche
- evtl. Pinienkerne zum
Garnieren

Zubereitung:

- 1** Den Spinat waschen und putzen. Die Butter in einem Topf erhitzen und den Spinat darin unter Rühren zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, überschüssiges Wasser ausdrücken und den Spinat abtropfen lassen. Kirschtomaten waschen. Den Bauchspeck würfeln.
- 2** Speck in einer heißen Pfanne knusprig auslassen. Eier und Sahne verquirlen. Frischkäse zufügen und alles zu einer klümpchenfreien Masse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- 3** Backofen auf 200 °c Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig auf einer bemehlten Fläche rund und im Durchmesser der Form (ca. 24 cm) ausrollen. Form mit Backpapier auslegen und mit Teig auskleiden. Dabei einen Rand formen. Jeweils die Hälfte vom Spinat, dem Speck und den Tomaten auf dem Teigboden verteilen, mit dem Eier-Mix übergießen. Den restlichen Spinat, Speck und die Tomaten daraufgeben. Im Backofen ca. 35 Min. backen.
- 4** Die Quiche aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Nach Belieben mit gerösteten Pinienkernen bestreuen und zum Servieren in Stücke schneiden.

Tipp: Statt Pinienkernen kannst du auch geröstete Mandelsplitter oder Sonnenblumenkerne verwenden.