Quiche mit Spinat und Ziegenfrischkäse

Neulich war ich bei einer guten Freundin mit noch ein paar anderen Mädels zum Essen eingeladen. Es gab Quiche! Und zwar super leckere! Eine “ganz normale” Quiche Lorraine, eine etwas mediterrane mit viel Gemüse und eine mit Spinat und Ziegenkäse! Ich mochte Quiche eigentlich immer schon ganz gerne, aber diese mit Spinat und der leichten Ziegenfrischkäse-Note hat mich schwer begeistert! Aus diesem Grund möchte ich heute das Rezept für die Quiche mit Spinat und Ziegenfrischkäse mit Euch teilen und hoffe natürlich, Euch schmeckt es genauso gut wie mir!

Quiche mit Spinat und Ziegenfrischkäse

- 250 g Weizenmehl (Typ 405 oder 550)
- 150 g Butter (kalt)
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

- 200 g Spinat (frisch oder TK)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Speck
- 3 getrocknete Tomaten
- ein Paar frische Cherrytomaten
- 2-3 Eier (je nach Größe der Eier)
- 150 g Schmand
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 3 EL Parmesan
- etwas Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

1. Das Mehl mit der Butter, dem Ei und dem Salz mit den Händen zu einem Teig verkneten. Diesen in Folie wickeln und kalt stellen.

2. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln. Einen Topf mit etwas Butter erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch darin andünsten. Den Spinat und etwas Wasser hinzugeben. Falls ihr TK-Spinat benutzt, ihn ein paar Minuten bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel auftauen lassen. Den Speck und die getrockneten Tomaten hinzugeben. Den Topf vom Herd nehmen.

3. Die Eier mit dem Schmand und dem Ziegenfrischkäse zu einer glatten Masse verrühren. Vorsichtig die Spinatmischung unterrühren. Die frischen Tomaten waschen und halbieren. Dazugeben und die Quiche-Füllung mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

4. Den Teig zu einem großen Kreis ausrollen und eine gefettete Quiche- oder Springform damit auslegen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Dann die Füllung in die Form gießen und den Parmesan drüber streuen.

5. Die Quiche etwa 30 Minuten im Backofen garen. Etwas auskühlen lassen und lauwarm genießen!

Lasst es euch schmecken!

Eure Paula

P.S. Im Rezept steht etwas von frischen Cherrytomaten, die auf meinen Bildern leider nicht auftauchen. Das lag daran, dass ich einfach keine mehr hatte und zu faul war um extra nochmal loszufahren. Aber mit Cherrytomaten schmeckt es besser, glaubt mir!

P.P.S. Mir ist zu Ohren gekommen, dass sich Pinienkerne wohl auch sehr gut in dieser Quiche machen… Also ran an die Quiche und ausprobieren!