

Spinat-Lachs-Quiche



Quiche di salmone e spinaci

Zutaten:

- 200 g Mehl
- 125 g kalte Butter plus etwas zum Einfetten
- 1 Ei
- 1 TL Salz

- 1 kg Blattspinat
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Peperoncino
- 2 EL natives Olivenöl
- frisch geriebene Muskatnuss

- 400 g Lachsfilet
- 2 Eier
- 100 g geriebener Mozzarella
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Den Ofen rechtzeitig auf 180° Umluft oder 200° Ober-/Unterhitze vorheizen

Zubereitung:

Mehl, Butter, 1 Ei und 1 TL Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Blattspinat sehr gut waschen! Zwiebeln, fein gewürfelt, Knoblauch gehackt und den Peperoncino geputzt, entkernt und zerkleinert in einem großen Topf im Öl andünsten. Den Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen. 5 Min. unter Rühren garen, mit Muskat, Salz und Pfeffer kräftig würzen und abkühlen lassen.

Lachs waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. In Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Eier und Schmand gut verquirlen, ebenfalls mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Die Quicheform (Ø26cm) mit etwas Butter (oder Backtrennspray) ausfetten.

Den Teig ausrollen und die Form (Boden und Rand) damit auslegen, anschließend mit einer Gabel den Boden einstechen. Die Hälfte des geriebenen Mozzarella darauf verteilen. Den Spinat mit dem Lachs und der Schmand-Eier-Masse vermischen und in die Form geben. Den restlichen Mozzarella darauf verteilen und ca. 40 Min. backen. Evtl. mit Alufolie abdecken. Die fertige Quiche etwa 10 Min. ruhen lassen, dann servieren.

Guten Appetit!