

# Spinat-Ricotta-Quiche



## Zutaten:

- 1 Blätterteig, fertig
- 90 g frischen Spinat, ggf. gefrorenen
- 3 Eier
- 50 g weiche Butter
- 2 gestr. TL Salz
- 1 gestr. TL Pfeffer
- etwas Muskat - frisch abgerieben
- 60 g Ricotta
- 70 g Mehl
- 370 ml Milch
- 2 Tomaten
- 100 g rohen Schinken

## Zubereitung:

Eine Kuchenform (25 cm ø), mit Backpapier auslegen, den Rest in Streifen schneiden und den Rand damit auskleiden.

Ofen auf 160 ° C vorheizen.

1. Den Boden der Tortenform mit dem Blätterteig auslegen.
2. Den Spinat waschen und 3 Minuten in kochendem Wasser blanchieren / oder den gefrorenen kurz aufkochen. Abgießen, in kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen anschließend hacken und beiseite stellen.
3. Die Eier trennen. Eigelb mit Butter, Salz und Pfeffer verquirlen.
4. Mehl nach und nach dazugeben und einarbeiten.
5. Die Milch ebenfalls nach und nach dazu geben und zuletzt den Ricotta löffelweise einrühren.
6. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben.
7. Tomaten waschen und in Würfel schneiden, dabei nur das Fleisch nicht die Kerne verwenden.
8. Den Schinken in Würfel schneiden und mit den Tomaten und dem Spinat auf dem Boden der Tarte verteilen.
9. Die Masse darüber gießen und mit einer Palette oder einem Messer glattstreichen.
10. Auf der zweiten Schiene von unten etwa 50 Minuten backen.
11. Die Quiche schmeckt frisch natürlich am besten, eignet sich aber auch zum Einfrieren, wenn man sie vorbereiten möchte, oder falls etwas übrig bleiben sollte.
12. Dann mindestens 2 Stunden abkühlen lassen und danach noch in den Kühlschrank stellen, bevor man sie einfriert.

Frisch oder aufgewärmt servieren, sie schmeckt immer lecker.

Guten Appetit!