



Spinat-Bärlauch-Quiche

mit Mini-Ostereiern



Zutaten für 4 Personen:

Teig Am Vortag 2 rohe Eier mit Schale ins Gefrierfach legen.

250 g Mehl Am nächsten Tag die Zutaten für den Teig schnell verkneten und in Klarsichtfolie in den Kühlschrank legen.
125 g kalte Butter

1 Pr. Salz

1 Ei

etwas Butter für die Form

etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Mit der Füllung weiterverfahren. Hierfür Zwiebel schälen und fein würfeln. Bärlauch und Spinat waschen und von beiden die Stiele entfernen. Die Hälfte des Spinats mit Öl, den Zwiebeln und Gewürzen in eine Pfanne geben und kurz anbraten, bis der Spinat zusammenfällt. Den übrigen Spinat mit Bärlauch, Eiern, Sahne und Gewürzen in einen Mixer geben und fein pürieren.

Füllung

400 g Spinat

1 Bd. Bärlauch

1 Zwiebel

1 Feta

3 Eier

100 ml Schlagsahne

Pfeffer

Salz

Paprikagewürz

Den Teig ausrollen und in die gefettete Quiche-Form legen. Mit einer Gabel einstechen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze 15 Min blindbacken (hierfür getrocknete Hülsenfrüchte verwenden).

Anschließend den Spinat auf dem Boden verteilen und den flüssigen Teig darüber verteilen. Danach den Feta drüberbröseln.

außerdem

2 Eier

Die Eier aus dem Gefrierfach nehmen, kurz unter warmes Wasser halten und pellen. Leicht antauen lassen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Öl kleine Spiegeleier daraus braten und diese anschließend auf der Quiche verteilen – fertig zum Servieren.