

Spinat-Feta-Tomaten-Quiche



Zutaten:

Für den Mürbeteig (Boden):

250g Mehl
150g Butter
1 Ei
1 Teelöffel Salz

Für die Füllung:

200g Spinat
3 kleine Tomaten
150g geriebenen Käse
500g Feta
150g Schmand
250g Sahne
1 Ei
Salz, Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuss
Butter zum Einfetten

Die Zubereitung:

Mürbeteig für den Boden herstellen:

Dazu Mehl, Ei, Butter und Salz zu einem Teig kneten und kaltstellen (mindestens 20 Minuten).

In einer Rührschüssel den Spinat, kleingeschnittene Tomaten und den zerbröselten Feta zu einer Masse vermengen. Hier bitte nicht zu heftig rühren, sonst erhaltet ihr nur einen einzigen Matschklumpen.

In einer zweiten Schüssel Sahne, Schmand, das Ei, Pfeffer, Salz und Muskatnuss verrühren.

Quiche- oder Muffinform mit Butter einfetten.

1. Den Teig mit einem Nudelholz auswellen und entweder mit einem Glas ausstechen (für die kleinen Muffinformen) oder in die große Quiche-Form geben.
2. Die Spinat-Tomaten-Feta-Masse gleichmäßig in die Förmchen verteilen.
3. Den geraspelten Käse auf die Masse geben.

Die verrührte Masse aus der zweiten Schüssel gleichmäßig darüber geben.

Im Backofen bei 180° backen.

→ 20-25 Minuten (Muffinförmchen)

→ 45-50 Minuten (große Quiche-Form)

Guten Appetit! 😊

www.graumitweissensternchen.de