

# **SAFTIGE SPINAT-QUICHE**

### **VON OMA ZORA AUS DER VOLLPENSION**



### **DAS BRAUCHST DU 4 PERSONEN**

| 250 g   | ANKER Rustikales Weißbrot oder Rustikales Baguette (trocken oder vom |
|---------|--|
| Vortag) |  |
| 250 ml  | Wasser   |
| 5 EL    | Olivenöl   |
| ½ TL    | Meersalz   |
| 3       | Eier (Gr. M)   |
| 250 g   | Schlagobers  |
| 1       | Prise Muskatnuss   |
| 1       | Zwiebel  |
|         | Butter   |
| 350 g   | Blattspinat, frisch oder tiefgekühlt                                 |
| 2       | kleine Paradeiser  |
| 50 g    | Feta   |
| 3       | Eier, hart gekocht   |
|         | Salz, Pfeffer  |

## **SO WIRD'S GEMACHT**

- 1. Brot grobe Würfel schneiden, mit Wasser übergießen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
- 2. Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Olivenöl und Meersalz zu den eingeweichten Brotwürfeln geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 3. Eine Quiche-Form mit etwas Öl bestreichen, Teig darin verteilen und dabei einen ca. 1 cm hohen Rand formen.

  15 Minuten im Ofen vorbacken.



- 4. Eier mit Schlagobers verquirlen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
- 5. Paradeiser und Zwiebel fein würfeln. Zwiebel in einer Pfanne mit Butter glasig schwitzen. Spinat nach und nach und "einfallen" lassen (TK-Spinat 10 Minuten dünsten). Paradeiser und gebröselten Feta unter die Masse heben.
- 6. Hartgekochte Eier schälen und längs in Scheiben schneiden.
- 7. Gemüse auf dem Quicheboden verteilen, Eierscheiben darauflegen und Ei-Schlagobers-Masse gleichmäßig darüber gießen. Ca. 30 Minuten goldbraun im Ofen backen.

#### **TIPP**

von Oma Zora: Wer ein wenig Fleisch dazu essen möchte, schneidet frischen Beinschinken in Streifen und brät ihn kurz in Butter in einer Pfanne heraus.

Die Quiche schmeckt übrigens auch herrlich, wenn man sie mit Mischbrot wie zum Beispiel dem ANKER G'staubten Wecken zubereitet.