



Spinat-Quiche mit Ofentomaten

ein knuspriger Snack

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Zunächst den Teig vorbereiten. Mehl, Butter und einen Teelöffel Salz sowie 1 Msp. Pfeffer krümelig vermengen. Das Ei verquirlen und etwa die Hälfte in den Teig geben, weiter kneten bis der Teig zusammenkommt. Wenn der Teig zu trocken ist, das restliche Ei hinzugeben. Sollte Ei übrig bleiben, zur Füllung geben.

Für die Füllung die Tomaten waschen und in eine Ofenform geben, Olivenöl darüber verteilen und die Tomaten darin wälzen. Mit 0,5 TL Salz und 1 TL braunem Zucker bestreuen.

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Den Teig in die Ofenform drücken, den Rand hochziehen. Den Teig mit Backpapier und z. B. Keramiklinsen bedecken und 15 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Die Tomaten ebenfalls für 15 Minuten auf der untersten Schiene backen.

Derweil die Füllung vorbereiten. Zwiebel fein hacken und in Butter anschwitzen, 1 Msp. Salz hinzugeben. Den Spinat ebenfalls hinzugeben und rühren bis der Spinat blanchiert ist. Eier in eine Schüssel geben. Sahne hinzugießen. Die Gewürze und Basilikum hinzugeben. Käse einrühren und die Hälfte des Parmesans. Die Spinatmasse hinzugeben und verrühren.

Teig aus dem Ofen nehmen, Backlinsen und Backpapier entfernen. Die Spinat-Füllung auf den Boden gießen und gleichmäßig verteilen. Die Ofentomaten mit etwas Abstand auf die Füllung geben. Die Mozzarella-Bällchen einmal teilen und zwischen die Tomaten legen. Mit dem restlichen Parmesan bestreuen und die Quiche 25-30 Minuten bei 200 °C Umluft goldbraun backen.

Einkaufsliste

26 cm runde Form, ca. 3 cm hoch

Für den Teig:

250 g Mehl
170 g Butter
1 TL Salz
1 Msp. Pfeffer
1 Ei

Für die Füllung:

ca. 20 Kirschtomaten
30 ml Olivenöl
1,5 TL Salz
1/2 TL brauner Zucker
1 rote Zwiebel
30 g Butter
150 g frischen Spinat
5 Eier
250 ml Sahne
200 g geriebenen Käse (z. B. Gouda oder Cheddar)
50 g geriebenen Parmesan
2 El Basilikum
0,5 TL Piment d'espellette oder Chiliflocken
0,5 TL Pfeffer
80 g Mozzarella (z. B. Bällchen)

