

Spinatquiche mit Hackfleisch und Kräuterseitlingen

VORBEREITEN

40
Min.

RUHEN

40
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Quiche

Für den Teig

180 g Butter
250 g Mehl
1 Ei
2 Esslöffel Wasser
1 Teelöffel Salz
etwas Butter zum Einfetten
Hülsenfrüchte zum Blindbacken
Frischhaltefolie

Für die Füllung

300 g Blattspinat
100 g Kräuterseitlinge
2 Esslöffel Pflanzenöl
250 g Rinderhack
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 Eier
200 g Crème Fraîche
100 ml Sahne
100 g Gratinkäse
2 Prise(n) Muskat
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

1 Quiche- oder Pieform

Die Franzosen haben schon früh erkannt, dass Kuchen nicht nur süß, sondern auch herzhaft geht. Mit Spinat, Hackfleisch, Kräuterseitlingen und Sahnesauce ist die Quiche-Variation besonders würzig und cremig. Da wandert jedes Stückchen blitzschnell in den Mund. Und falls doch ein Stück übrig bleiben sollte, kannst du es am nächsten Tag noch genießen.

- 1 -

Für den Mürbteig kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln, mit einem Nudelholz leicht flach drücken und mind. 30 Minuten kaltstellen.

- 2 -

Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

- 3 -

Für die Füllung Spinat waschen und abtropfen lassen. Kräuterseitlinge putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

- 4 -

Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch andünsten. Hackfleisch dazugeben und ca. 5 Minuten braten. Spinat dazugeben und dünsten, bis er zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und Pfanne zur Seite stellen.

- 5 -

Quicheform einfetten und mit Mehl ausstäuben. Quicheteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und die Form mit Teig auskleiden. Teigboden

Spinatquiche mit Hackfleisch und Kräuterseitlingen

mehrfach einstechen. Trockene Hülsenfrüchte auf dem Boden verteilen und Teig ca. 10 Minuten im heißen Ofen vorbacken.

- 6 -

Quicheteig aus dem Ofen holen, Hülsenfrüchte entfernen und Teig kurz abkühlen lassen. Eier mit Crème Fraîche, Sahne, Pfeffer und Salz verquirlen und mit der Spinat-Hackfleischmischung auf den Mürbeteigboden geben. Kräuterseitlinge darauf verteilen und Käse über die Quiche streuen.

- 7 -

Quiche im heißen Ofen 30-40 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist.