

SPINAT-RICOTTA-QUICHE

Grüner Genuss

Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Teig Butter und Salz glatt rühren, Eier und Milch zufügen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig etwa 30 Minuten kalt stellen, ausrollen und eine Quicheform (26cm) damit auslegen, ca. 10 Minuten vorbacken.

Zwiebel klein schneiden, Knoblauch klein schneiden, zusammen in Olivenöl glasig schwitzen. Getrocknete Tomaten klein schneiden, dazu geben, mit Milch und der italienischen Kräutermischung ablöschen.

Blattspinat abtropfen lassen, die Tomatenmischung unterrühren, mit Zucker, Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Ricotta, Frischkäse, 80g Parmesan und Eier verrühren, unter die Spinatmasse ziehen, die Mischung in die Quicheform füllen, mit 100g Parmesan bestreuen, bei 190°C etwa 30 Minuten backen. Pinienkörner in der Pfanne rösten, die gebackene Quiche damit bestreuen.

Die Quiche in Stücke schneiden, jedes Stück mit einem gehobelten Parmesanblatt und einem Basilikumblatt ausgarnieren.

SALZMÜRBEITEIG

180g Butter

10g Salz

2 Eier

30ml Milch

360g Mehl

4g Backpulver

BELAG

1 Zwiebel

2 EL Olivenöl

15-18 getrocknete Tomaten

½ Knoblauchzehe

50ml Milch

3 TL italienische Kräutermischung

400g Blattspinat

Zucker, Salz, Pfeffer zum

Würzen nach Belieben

250g Ricotta

150g Frischkäse

2 Eier

180g Parmesan

DEKORATION

ca. 50g Pinienkerne

Gehobelter Parmesan

Basilikumblätter