SPINAT-QUICHE MIT BIRNE UND LAUCH

Schwierigkeit: einfach / ca. 50 Min. Arbeitszeit

Eine leckere Quiche geht immer! Die Füllung kann dabei beliebig variiert werden. Wie wäre es denn zum Beispiel einmal mit einer Kombination aus Spinat, Lauch und Birne? Die Bioland Gärtnerei Strakerjahn aus Stadthagen hat dazu ein tolles Rezept für euch.

ZUTATEN

ca. Für 5 Personen

250 gr	Mehl
1 Prise	Salz
130 gr	Butter
3	Eier
1 Handvoll	frischer Spinat
1	Stange Lauch
1 Tasse(n)	Birne
100 ml	Sahne
350 gr	Schmand
30 gr	Parmesan
Etwas	Salz, Pfeffer, Kräuter (Petersilie, Oregano, Rosmarin etc.)
3 EL	Milch

ZUBEREITUNG

Teig:

(250 gr Mehl, eine Prise Salz, 130 gr Butter, 1 Ei, 3 EL Milch)

Das Salz unter das Mehl mischen. Dann die Butter, ein Ei und die Milch unterrühren. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Füllung:

(Frischer Spinat, Lauch, Birne, 2 Eier, 100 ml Sahne, 350 gr Schmand, 30 gr Parmesan, Salz, Pfeffer, Kräuter)

Inzwischen für die Füllung den Spinat in der Pfanne in Olivenöl dünsten. Währenddessen schneidet man den Lauch in dünne Ringe und würzt mit Salz, Pfeffer und Kräutern (z.B. Petersilie, Oregano Rosmarin etc.). Dazu gibt man Sahne, Schmand, zwei Eier und den gedünsteten Spinat. Die Birne wird längs in dünne Scheiben geschnitten.

Nach den 30 Minuten rollt man den Teig aus und legt ihn in eine gefettete Quiche-Form. Dann mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen und für 15 Minuten vorbacken. Anschließend nimmt man die Form aus dem Ofen, gibt die Füllung hinein und verteilt die Birnenscheiben auf der Quiche. Zum Schluss Parmesan darüber streuen und noch einmal 20 Minuten bei 180° im Ofen backen.