

Spinat-Quiche

Zutatenliste:

250 g	Mehl
½ TL	Salz
125 g	gekühlte Butter
4 EL	eiskaltes Wasser
2	große Zwiebeln
250 g	Spinat oder Mangold
6 Zweige	Petersilie
2 EL	Butter
	Salz, schwarzer Pfeffer
2 EL	gehackte Kräuter
3	Eier
1/8 l	Sahne
½ Tasse	Semmelbrösel
½ Tasse	geriebener Hartkäse



Zubereitung:

1. Aus Mehl, Salz, Butter und Wasser einen Mürbeteig zubereiten und für 2 Stunden in den Kühlschrank geben.
2. Die geschälten Zwiebeln in Ringe, die gewaschenen und abgetropften Mangoldblätter oder den Spinat in Streifen schneiden. Petersilie grob hacken.
3. Die Zwiebelringe in der Butter glasig braten, dann das Gemüse hinzufügen und kurz durchdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter hinzufügen.
4. Die Eier mit Sahne, Salz, Semmelbröseln und frisch geriebenem Käse gründlich vermischen.
5. Den Teig ausrollen und den Boden und Rand einer gefetteten Springform (Durchmesser 24 cm) damit auslegen. 20 Minuten bei 200 Grad vorbacken.
6. Das abgetropfte Gemüse auf dem Boden verteilen und mit der Eiersahne übergießen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen.