

Quiche mit Schinken und Spinat

110–120 Min

Zubereitung

1. Für den Teig zunächst Mehl und Salz in einer großen Schüssel mischen. Die gewürfelte Butter dazugeben und in das Mehl bröseln. Zum Schluss Ei und Sauerrahm hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Nicht zu lange kneten, da der Teig sonst zäh wird.
2. Nun den Teig zu einer Scheibe formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Im nächsten Schritt den Schinken in Würfel schneiden und den Käse reiben. Eier, Sauerrahm, Kochcreme sowie die Gewürze in die Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Zum Schluss den Spinat dazugeben und kurz verrühren.
4. Den Ofen auf 185°C vorheizen. Den gekühlten Teig zu einem 0,5 cm dicken Kreis ausrollen, dessen Durchmesser 7 cm größer ist als die Form, in der die Quiche gebacken werden soll (26-30 cm). Nun den Teig in die Form geben und mit den Fingern an den Rand der Form drücken. Den Teig mit einer Gabel einstechen, den Käse und den Schinken darauf verteilen, die Füllung einfüllen und vorsichtig in den Ofen schieben.
5. Im letzten Schritt die Quiche 40-45 Minuten lang backen. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren eine halbe Stunde lang abkühlen lassen.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Teig:

280 g	Mehl
170 g	Butter (gekühlt)
1 Stk.	Ei (Raumtemperatur)
2 EL	Sauerrahm
0.5 TL	Meersalz jodiert fein

Für die Füllung:

150 g	Schinken
80 g	Goudakäse, gerieben
50 g	Babyspinat
4 Stk.	Eier
100 ml	Sauerrahm
250 ml	Kochcreme
0.5 TL	Meersalz jodiert grob
1.5 TL	Italienische Kräuter
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz