



## Zutaten 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für den Teig:

|        |                         |
|--------|-------------------------|
| 280 g  | Mehl                    |
| 170 g  | Butter (gekühlt)        |
| 1 Stk. | Ei (Raumtemperatur)     |
| 2 EL   | Saure Sahne             |
| 0.5 TL | ♦ Meersalz jodiert fein |

Für die Füllung:

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

# 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 saure Sahne 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, saure Sahne, 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.

