

Spinat-Lachs-Quiche mit Dill

110–120 Min

Zubereitung

1. Mehl, Salz und Butter in einen Foodprocessor geben. Etwa 10-mal pulsieren, bis die Mischung an feine Brösel erinnert. Das Wasser zugeben und kurz weiter mixen, bis sich ein Teig bildet.
   Den Teig zu einer Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen, den Teig ausrollen (ca. 27 cm Durchmesser) und in eine 23-cm-Quicheform legen. Den Teig gut andrücken und überstehenden Rand abschneiden.
3. Den Teig mit Backpapier auslegen und mit Reis oder Hülsenfrüchten beschweren. 15 Minuten blindbacken. Backpapier und Gewichte entfernen und weitere 8 Minuten backen.
4. Die Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren. Den Babyspinat in einer Pfanne mit etwas Öl kurz zusammenfallen lassen. Eier, Sahne, Sauerrahm, Dill, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verquirlen. Käse und Spinat unterrühren.
5. Die Masse in den vorgebackenen Teig füllen und die Lachsstücke darauf verteilen. 40 Minuten backen. Vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

Zutaten für 8 Portionen

= Kotányi Produkte

Teig	
185 g	Weizenmehl
0.5 TL	Himalayasalz
100 g	Kalte Butter, in 1 cm große Würfel geschnitten
3 EL	Kaltes Wasser
Füllung	
100 g	Babyspinat
3	Eier
375 ml	Kochcreme
120 g	Sauerrahm
0.25 TL	Himalayasalz
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen
1 EL	Dillspitzen geschnitten
200 g	Lachsfilet, in ca. 4 cm große Stücke geschnitten
75 g	Geriebener Gouda