Ziegenkäse-Quiche mit Babyspinat und Möhren

40–50 Min

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Pkg.	Fertigen Quiche-Teig
5 Stk.	Eier
250 ml	Obers
140 g	Ziegenfrischkäse (eine Pkg.)
1 EL	Pinienkerne
200 g	Kleine Möhren
1	Handvoll Babyspinat
2 EL	Kräutermix nach griechischer Art
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Zubereitung

1. Eine Quicheform einfetten und den Teig darin auslegen. Den Backofen auf 170 °C vorheizen.
2. Mit einer Gabel den Boden einstechen und kurz anbacken (ca. fünf Minuten). Eier, Obers, Kotányi Kräuter und zerbröselten Ziegenfrischkäse in einer Schüssel gut zusammenrühren. Die Masse in die Quicheform füllen.
3. Möhren waschen und der Länge nach halbieren. Spinat waschen.
4. Möhren, Spinat und Pinienkerne in der Quiche verteilen, sodass alles gut mit Flüssigkeit bedeckt ist. Mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer würzen.
5. Die Quiche für etwa 45 Minuten bei 170°C Umluft backen.
6. Quiche aufschneiden, auf Tellern anrichten und genießen.