



Ziegenkäse-Quiche mit Babyspinat und Karotten

🕒 40–50 Min   

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, Schlagobers, Kotányi Kräuter und zerbröselten Ziegenfrischkäse in einer Schüssel gut zusammenrühren. Die Masse in die Quicheform füllen.
- 3 Karotten waschen und der Länge nach halbieren. Spinat waschen.
- 4 Karotten, 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.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

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

