Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Würzige Spinattorte

Hauptspeise Frühling Gemüse Ostern



Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○

Den Spinat in einem Topf langsam auftauen lassen, abkühlen und gut ausdrücken.
Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Den Speck in feine Streifen schneiden. Speck darin bei mittlerer Hitze in 5 Min. scharf anbraten. Die Zwiebel schälen, fein würfeln, zum Speck geben und glasig dünsten. Pfanne vom Herd nehmen.
Paradeiser schälen und halbieren. Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Den Käse reiben. Spinat mit der Speckmischung, Paradeisern und Käse vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale würzen. Eier, Schlagobers, Salz und Pfeffer verquirlen.
Die Blätterteigplatten aufeinanderlegen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat von ca. 35 x 35 cm ausrollen. Den Boden der Form fetten, den Blätterteig hineinlegen. Die Spinatmasse darauf verteilen. Die Eier-Obers Masse darüber gießen. Den überstehenden Blätterteigrand leicht nach innen auf die Füllung legen. Die Quiche in der Mitte im Ofen ca. 30 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen, dann in Tortenstücke schneiden und servieren.

Zutaten

- 1 Pkg. Blätterteig (ca. 275 g)
- 400 g TK-Blattspinat
- 125 g durchwachsener Speck
- 1 Zwiebel
- 2 große Paradeiser
- 100 g Hartkäse, würzig
- Salz
- Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1/2 Bio-Zitrone Abrieb
- 3 Eier
- 200 g Schlagobers
- Mehl für die Arbeitsfläche