AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	50 Min.	ganzjährig	Frankreich

QUICHE MIT SPINAT UND LACHS

KURZ VORGESTELLT

Im Gegensatz zur traditionellen Quiche wird hier statt Speck Lachs und mehr Gemüse verwendet. Eine gelungene Neuinterpretation!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Blätterteig, rund 33 cm	400 g	Spinat, frisch
1	Zwiebel	300 g	Lachs, frisch
20 g	Butter	4	Ei
4 EL	Olivenöl	2 dl	Vollrahm
		1 Pr	Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1. Den Blätterteig in die mit Butter eingefettete Springform passen und den Rand festdrücken. Den Teigboden mit einer Gabel einige Male einstechen, dann die Form in den Kühlschrank stellen.
2. Backofen auf 180° C Umluft vorheizen. Die Zwiebel schälen und hacken. Mit Butter und Öl in der Bratpfanne bei mittlerer Hitze einige Min. andünsten.
3. Den Spinat waschen, trocken schütteln und zu den Zwiebeln geben. Den Lachs in Würfelchen schneiden und dazugeben. Ca. 7 Min. dünsten.
4. In einer Schüssel die Eier mit dem Rahmmit dem Schwingbesen aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss gut würzen.
5. Die Spinat-Lachs-Mischung auf dem Teigboden verteilen. Die Rahm-Ei-Mischung darübergiessen.
6. Ca. 30 Min. backen und servieren.

Rezept: Christina Hubbeling. NZZ am Wochenende, 16. 11. 2014 - Foto: compactcook.com