

LACHSQUICHE MIT SPINAT



Zutaten:

>> Für den Teig

250g Mehl

125g Butter (am besten kalt)

1 Ei

1 Teelöffel Salz

2 Esslöffel Wasser

>> Für die Quiche

300g Lachs

300g Creme Fraiche

100g Blattspinat

2 Lauchzwiebeln

2 Esslöffel Dill

2 Esslöffel 8 Kräuter

1/2 Knoblauchzehe

1 Teelöffel Meersalz

Etwas Pfeffer

1 Messerspitze Piment de Espelette

3 Eier

1 Teelöffel Speisestärke

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Salz, Ei und den kalten Butterwürfeln vermischen. Den Teig zwischen den Händen fein krümmeln und dann kurz durchkneten. Anschließend in einen Gefrierbeutel geben und ca. 15 Minuten im Kühlschrank kühlen.

Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und auf Backpapier ausrollen. Den überschüssigen Teig mit einem Messer abschneiden. Mit einer Gabel den Teig mehrfach einstechen.

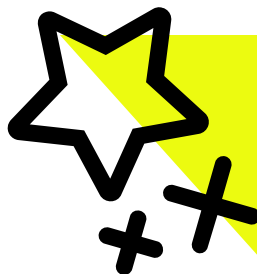
Den Quicheboden im vorgeheiztem Ofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten blind vorbacken.

Alle Zutaten für die Füllung abwiegen und bereitstellen. Den Spinat 1min in der Mikrowelle antauen. Die Lauchzwiebeln waschen, die Knoblauchzehe schälen. Den frischen Dill von

den Stielen zupfen. Die Lauchzwiebeln klein schneiden. Die Eier zur Crème fraîche geben. Die Kräuter, Dill, Lauchzwiebel den kleingehackten Knoblauch und die Gewürze zufügen. Alle Zutaten und die Speisestärke gut miteinander verrühren. Den Lachs würfeln.

Den Crème Fraîche Guss auf den vorgebackenen Quiche Boden gießen. Den aufgetauten Spinat fest ausdrücken und auf dem Crème fraîche Guss verteilen

Zum Schluss die Lachswürfel auf die Quiche legen. Die Quiche im vorgeheiztem Ofen bei 180 Grad ca. 20-25 Minuten backen bis die Creme gestockt ist. Teig und Füllung reichen auch für eine 26er Form.



GUTEN APPETIT!