Räucherlachs-Spinat-Quiche

Das Rezept für die Räucherlachs-Spinat-Quiche ist eine schmackhafte Köstlichkeit für Genießer. Das tolle Gericht gelingt mit dieser einfachen Schritt für Schritt Anleitung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

6 Blätter	Blätterteig (TK)
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
1 EL	Öl
600 g	Spinat (TK)
150 ml	Wasser
	Salz
	Pfeffer
3 Stk.	Eier
125 g	Sauerrahm
125 g	Créme frâiche
250 g	Räucherlachs
100 g	Käse (gerieben)
1 EL	Italienische Kräuter
2 EL	Mandelblättchen

Zubereitung

1. Für die **Räucherlachs-Spinat-Quiche** die Teigblätter nebeneinander legen und antauen lassen. Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein zerhacken. Den Räucherlachs in kleine Stück zerpflücken oder zerschneiden.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln glasig dünsten. Den gefrorenen

Spinat und Wasser zugeben, aufkochen lassen und bei kleiner Hitze etwa 15-20 Minuten garen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Danach in ein Sieb abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Backofen auf 1l75 °C vorheizen.

4. Die Eier mit Sauerrahrm, Créme frâiche, die Hälfte vom geriebenen Käse und italienische Kräuter in eine Schüssel verquirlen.

5. Den Blätterteig überlappend übereinanderlegen und mit einem Nudelholz ausrollen. In eine Tarte- oder Quicheform (26-28 cm) legen und den Rand andrücken. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

6. Den Boden mit Mandelblättchen bestreuen, den Spinat darauf verteilen. Räucherlachs darüber legen und mit dem Guss übergießen. Abschließend mit dem restlichen Käse bestreuen.

7. Im Backofen auf unterer Schiene etwa 35 Minuten backen.

Tipp

Sollte die Räucherlachs-Spinat-Quiche zu schnell braun werden, einfach mit einer Alufolie abdecken.