

Kirsten



# Quiche von Mama

„Ein typisches Sonntagsessen. Dieses Gericht gab es immer in unterschiedlichen Varianten.“

<b>Teig:</b>	<b>ca. 150 g</b>	<b>Mehl</b>
	<b>1 Prise</b>	<b>Salz und Zucker</b>
	<b>100 ml</b>	<b>warmes Wasser</b>
		<b>Olivenöl</b>
<b>Füllung:</b>	<b>1</b>	<b>Zwiebel</b>
	<b>750 g</b>	<b>Tiefkühl-Blattspinat</b>
	<b>400 g</b>	<b>Lachs</b>
	<b>1</b>	<b>Knoblauchzehe</b>
	<b>1/2 TL</b>	<b>Muskatnuss</b>
		<b>Salz, Pfeffer</b>
		<b>Öl zum Braten</b>
<b>Topping:</b>	<b>4</b>	<b>Eier</b>
	<b>200 g</b>	<b>Sahne</b>
	<b>100 g</b>	<b>Schnittl., Petersilie, Majoran</b>
	<b>200 g</b>	<b>diverse Käse gerieben</b>

**4 Personen**

Alles Trockene in eine Schüssel geben. Nach und nach warmes Wasser und Öl dazugeben und kneten, bis man einen geschmeidigen Teig hat. Die Hände sollen danach ein bisschen ölig sein. 1/2 Stunde kalt stellen.

In der Zeit die Zwiebel klein schneiden und in einer großen Pfanne anschwitzen. Den Spinat mit ein wenig Wasser oder einem Schuss Weißwein dazugeben. Nicht zu früh die gepresste Knoblauchzehe in die Pfanne geben. Den Lachs in Würfel schneiden und in einer extra Pfanne garen. Danach alles zusammengeben, mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer stark würzen. Eier schaumig schlagen und die Sahne dazugeben. Gut mit den gewünschten Kräutern, Salz und Pfeffer überwürzen, das verschwindet im Ofen wieder. Dann den Käse rein.

Den Ofen auf 180°C Umluft und 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig dünn ausrollen. Eine Porzellanform mit etwas Streichfett auskleiden. Den Teig hineindrücken und mit einer Gabel ein paar mal einstechen. Die Füllung darauf und mit Topping übergießen. Ab in den Ofen und 45 Minuten backen lassen. Wer den Teig krosser mag, kann auch eine Springform aus Metall nehmen.