

Spinat-Lachs-Quiche



| Zutaten: | Zubereitung: |
|---|--|
| Eine Runde Springform bereitstellen. | |
| 250 g Mehl 125 g Butter 50 ml Wasser ½ TL Salz | Nacheinander in eine Rührschüssel wiegen und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine und den Knethaken zu einem festen Mürbeteig kneten. |
| Den Teig direkt auf dem Springformboden oder zwischen zwei Lagen Folie (aufgeschnittener Gefrierbeutel) auswellen. Dabei einen ca. 4 cm hohen Rand stehen lassen. | |
| Belag: | |
| 200 g Räucherlachs 200 g Tiefkühlspinat Minis 100 g geriebener Emmentaler Käse | In Streifen schneiden, mit den TK-Spinat Minis auf dem Boden verteilen Über den Lachs geben. Darüber streuen. |
| 3 Eier 1 B. Sauerrahm 1 B. Sahne 1 TL Speisestärke 3 EL Schnittlauch fein geschnitten Salz, Pfeffer, Muskatnuss | Alles in einer Schüssel verrühren und über die Quiche gießen. |
| Bei 180 Grad Heißluft 35-40 Minuten backen. | |

