

Spinatquiche mit Ricotta, Walnüssen und Sauerrahm

Unser Rezept für eine Spinatquiche mit Ricotta und Walnüssen aus dem Kochkurs Omas Küche

Zutaten für eine Springform:

- 250g Mehl
- ½ Tl Salz
- 140g Butter
- 1 Ei
- 50 ml Milch
- 300g Spinat
- 300g Ricotta
- 100g Walnüsse
- 100g Sauerrahm
- Salz
- Muskat
- 50g Butter
- 2 Schalotten
- 3 Eier

Zubereitung:

Mehl, Salz, Ei, Milch und Butter zu einem Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie einschlagen und 30 min. kaltstellen.

Schalotten schälen und fein Würfeln.

Schalotten Würfel mit Spinat in der Butter kurz anschwitzen.

Ricotta und Eier untermischen.

Die Masse mit Salz und Muskatnuss würzen.

Spinatquiche mit Ricotta, Walnüssen und Sauerrahm

Den Teig dünn ausrollen und eine Springform damit auslegen.

Den Teig Ohne Füllung bei 200°C ca. 5 min. backen, danach die Füllung in die Springform geben, gehackte Walnüsse auf der Quiche verteilen und die Quiche bei 160°C ca. 25min. fertig backen.

Die ausgekühlte Quiche mit glatt gerührtem Sauerrahm servieren.