

# Spinat-Sardellen-Quiche

**Für 6 Personen**

**Für den Teig:**

200 g Mehl	80 g Butter	50 ml Wasser
1 Ei	1 Prise Salz	

**Für den Belag:**

600 g Blattspinat	2 Schalotten	1 EL Butter
1 Prise Muskat	6 Sardellen in Öl	100 g Gruyère
150 g Sahne	150 g Crème-fraîche	3 Eier

Salz, Pfeffer

Mehl, Butter, Wasser, Ei und eine Prise Salz zu einem festen homogenen Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180, Gas Stufe 3- 4) vorheizen. Den Teig in eine Quicheform legen und mit der Gabel einstechen. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotten schälen und fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotten anschwitzen, den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit einer Prise Muskat würzen, Spinat aus der Pfanne nehmen, in einem Sieb abtropfen und auf den Teig geben. Die Sardellen abtropfen und fein hacken. Den Käse reiben. Sahne, Crème-fraîche, Eier, gehackte Sardellen und Käse verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Mischung über den Spinat gießen und die Quiche ca. 30 Minuten backen.

Vincent Klink Donnerstag, 17. April 2008