

Quiche von Spinat und Ricotta mit Tomaten-Confit

Für 8 Personen

| | | |
|----------------------|-----------------------|-------------------|
| 1 Rolle Quiche-Teig | 800 g TK-Blattspinat | 500 g Ricotta |
| 100 g Parmesan | 1 Brötchen vom Vortag | 75 ml Milch |
| 2 Eier | 1-2 TL Butter | Muskatnuss |
| Salz, weißer Pfeffer | 400 g Wildtomaten-Mix | 1 kl. Chilischote |
| 200 ml Olivenöl | 2 Knoblauchzehen | 4 Zweige Thymian |
| Zucker | weißer Balsamico | Springform |

Backofen auf 180° Umluft vorheizen In einer Schüssel Ricotta, Spinat, Eier und ein eingeweichtes Brötchen zusammen mit der Milch durchmischen, die Hälfte des Parmesans dazu reiben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Quicheförmchen buttern, Teig in der Form ausbreiten, so dass die Ränder überlappen, evtl. zu-rechtschneiden.

Ricotta-Masse hineingeben, glatt streichen und den restlichen Parmesan darüber reiben. Im Ofen für ca. 20 Minuten (große Quiche für ca. 40 Minuten) backen.

Tomaten halbieren, in eine Schüssel geben, Chili in dünne Ringe schneiden und zu den Tomaten geben. Knoblauch darüber reiben, Thymian hacken und ebenfalls dazugeben. Olivenöl in einem Stieltopf auf ca. 120° C erwärmen, Tomatenmischung hineingeben und für ca. 2-3 Minuten confieren. Anschließend Tomaten mit der Schaumkelle in eine Schüssel geben, mit Pfeffer, Spritzer Balsamico, Salz und Zucker abschmecken.

Quiche auf Teller geben (große Quiche portionieren) und die confierten Tomaten separat in kleinen Glasschalen anrichten, mit Thymian garnieren.

Björn Freitag am 11. November 2022