



REZEPT DER WOCHE

21.06. bis 27.06.2021

SPINATQUICHE (Für 4 Personen)

MIT COCKTAILTOMATEN UND BERGKÄSE

Das brauchen Sie:

FÜR DEN TEIG:

- 250 g Mehl (Art.-Nr. 6003)
- 125 g Butter (Art.-Nr. 2412)
- 1 Ei (Art.-Nr. 2091)
- ½ TL Salz (Art.-Nr. 8407)
- zum Blindbacken: getrocknete Hülsenfrüchte (Art.-Nr. 5041)

FÜR DEN BELAG:

- 600 g Spinat, feinstielig (Art.-Nr. 722)
- 1 Knoblauchzehe (Art.-Nr. 410)
- 2 Schalotten (Art.-Nr. 404)
- 2 EL Butter (Art.-Nr. 2412)
- Pfeffer
- Muskat (Art.-Nr. 8344)
- 10 Cocktailtomaten (Art.-Nr. 104)
- 100 g Bergkäse, hart (Art.-Nr. 2593)

FÜR DEN GUSS:

- 3 Eier (Art.-Nr. 2091)
- 75 g Schlagsahne (Art.-Nr. 2131)
- 150 g Crème fraîche (Art.-Nr. 2273)

UNSER TIPP:

DAZU PASST EIN SOMMERLICHER BLATTSALAT!

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:

Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de

www.deckersbiohof.de

Und so geht's:

Für den Teig Mehl, Butterwürfel, Ei und Salz zunächst mit den Knethaken, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Für 1 Stunde kalt stellen.

Für den Belag Spinat abspülen und abtropfen lassen. Knoblauch und Schalotten abziehen, würfeln und in der Butter glasig dünsten. Spinat dazugeben, Deckel auflegen, Spinat zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Spinat im Sieb abtropfen lassen und etwas ausdrücken. Tomaten putzen, abspülen und halbieren. Käse fein reiben.

Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas auf der Stufe 4 vorheizen.

Teig kurz kneten, auf wenig Mehl zu einem Fladen von etwa 32 Zentimeter Durchmesser ausrollen. In eine gefettete und mit Mehl ausgestreute Tarteform (Ø 28 cm) legen und einen 2 Zentimeter hohen Teigrand formen. Überstehenden Teig abschneiden. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier auslegen und mit Hülsenfrüchten belegen. Im Ofen 15-20 Minuten vorbacken (Blindbacken). Papier und Hülsenfrüchte anschließend wieder entfernen.

Für den Guss Eier, Sahne und Crème fraîche verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Spinat auf dem Teig verteilen, Tomaten darauflegen. Guss darübergießen. Käse darüberstreuen. Im Ofen bei 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 etwa 20-30 Minuten backen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERS BIOHOF