



Benötigte Zutaten

Teig	
21 g	Hefe
1/8 l	Premium Alpenmilch lauwarm
300 g	Mehl
	Salz, Pfeffer
Belag	
250 g	Premium Topfen grob
1 kg	Blattspinat oder Mangold
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
2 EL	Öl
2 TL	Currypulver
	Salz, Pfeffer
4	Tomaten

Topfen-Gemüse-Quiche

Köstliche Vorspeise

Anleitung

1. Zuerst die Hefe in Milch auflösen. Mit dem Mehl und etwas Salz sowie Pfeffer zu einem festen Teig verkneten und an einem warmen Ort zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.
2. Für den Belag die Spinatblätter gut waschen und abtropfen lassen. Grobe Stiele entfernen und Blätter grob hacken. Schalotten sowie Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.
3. Backofen auf 180 °C vorheizen.
4. Dann das Öl in einem Topf erhitzen, die Schalotten glasig dünsten, mit Currypulver bestäuben und Knoblauch dazugeben.
5. Den gehackten Spinat beimgen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz andünsten.
6. Nun den Hefeteig nochmals durchkneten und auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Acht gefettete Förmchen mit je 12 cm Durchmesser damit auslegen.
7. Den Teig im heißen Ofen ohne Belag 5 Minuten vorbacken.
8. Inzwischen die Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, häuten, halbieren und quer in Scheiben schneiden. Anschließend die Spinatmasse auf die Förmchen verteilen, mit den Tomatenscheiben belegen und den Topfen darüber verteilen.
9. Die Spinatquiches im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 15 Minuten backen und dann warm oder kalt servieren.



Ein Rezept der:
AMA Marketing

SalzburgMilch

