SAFTIGE SPINAT-QUICHE

VON OMA ZORA AUS DER VOLLPENSION



DAS BRAUCHST DU 4 PERSONEN

250 g	**ANKER Rustikales Weißbrot oder Rustikales Baguette** (trocken oder vom Vortag)
250 ml	**Wasser**
5 EL	**Olivenöl**
½ TL	**Meersalz**
3	**Eier** (Gr. M)
250 g	**Schlagobers**
1	**Prise Muskatnuss**
1	**Zwiebel**
	Butter
350 g	**Blattspinat, frisch oder tiefgekühlt**
2	**kleine Paradeiser**
50 g	**Feta**
3	**Eier, hart gekocht**
	Salz, Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT

1. Brot grobe Würfel schneiden, mit Wasser übergießen und ca. **30 Minuten** ziehen lassen.
2. Backofen auf **180 °C** Heißluft vorheizen. Olivenöl und Meersalz zu den eingeweichten Brotwürfeln geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Eine Quiche-Form mit etwas Öl bestreichen, Teig darin verteilen und dabei einen ca. 1 cm hohen Rand formen. **15 Minuten** im Ofen vorbacken.

4. Eier mit Schlagobers verquirlen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
5. Paradeiser und Zwiebel fein würfeln. Zwiebel in einer Pfanne mit Butter glasig schwitzen. Spinat nach und nach und „einfallen" lassen (TK-Spinat **10 Minuten** dünsten). Paradeiser und gebröselten Feta unter die Masse heben.
6. Hartgekochte Eier schälen und längs in Scheiben schneiden.
7. Gemüse auf dem Quicheboden verteilen, Eierscheiben darauflegen und Ei-Schlagobers-Masse gleichmäßig darüber gießen. Ca. **30 Minuten** goldbraun im Ofen backen.

TIPP

von Oma Zora: Wer ein wenig Fleisch dazu essen möchte, schneidet frischen Beinschinken in Streifen und brät ihn kurz in Butter in einer Pfanne heraus.
Die Quiche schmeckt übrigens auch herrlich, wenn man sie mit Mischbrot wie zum Beispiel dem ANKER G'staubten Wecken zubereitet.