

Blätterteig Quiche mit Spinat und Lachs

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Rolle Blätterteig
- 200 g Schmand
- 4 Eier
- 50 g geriebener Käse
- 150 g Blattspinat (gefroren)
- 125 g Lachs
- Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 190 Grad Umluft vor. Fette eine Tartform mit Butter ein.
2. Rolle den Blätterteig aus. Halbiere ihn und lege beide Hälften übereinander in die Tartform. Die überstehenden Ecken schneidest du ab und verteilst sie am Rand der Tartform.
3. Verrühre den Schmand mit den Eiern, Käse, Salz und Pfeffer.
4. Gieße die Eiermischung auf den Blätterteig. Schneide den Lachs in Würfel. Verteile den Spinat und die Lachswürfel gleichmäßig auf der Eiermasse.
5. Backe die Quiche für ca. 30 Minuten im Ofen goldbraun.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

