

## 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 Tarteform mit Butter ein.
2. Rolle den Blätterteig aus. Halbiere ihn und lege beide Hälften übereinander in die Tarteform. Die überstehenden Ecken schneidest du ab und verteilst sie am Rand der Tarteform.
3. Verrühre den Schmand mit den Eiern, Käse, Salz und Pfeffer.

4. Gieße die Eirmischung 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](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

