Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



SPINAT-QUICHE ZU OSTERN

ZUBEREITUNG: 35 MIN. · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 43 MIN.

Heute gibt es ein klassisches Quiche-Rezept mit einer extra Portion Eier dazu. Wir mögen so gern die kleinen Oeufs-cocotte, dass ich hier eine Quiche Variante gebacken habe.

Einfach frischen Spinat kurz dünsten, mit oder ohne Schuss Weißwein. Dann einfach den Quicheboden wie immer vorbereiten. Die Quiche wird erstmal ohne die „Spiegel Eier“ gebacken. Ich habe die Eier nur in den letzten 8 bis 10 Minuten darauf gegeben.
So bleibt das Gelb noch flüssig! Es war einfach sooo lecker.

Wer mehr Inspirationen zum Thema Eier-Rezepte zu Ostern braucht, kann sie hier finden:

- Ostern Pastete
- Oeufs Cocotte
- Creme aux oeufs
- Gemüse Pudding
- Gemüse Terrine

Zutaten für eine 26 cm Spinat-Quiche mit Spiegeleiern:

Quicheboden: 1 Ei (M), 200 g Mehl, 100 g Butter, Salz und Pfeffer.

Füllung: 450 g frischer Spinat, 1 Zwiebel, 10 g Butter, 150 g Crème fraîche, 50 g grob geschnittener Parmesan, 70 g geriebener Parmesan, Muskatnuss, Pfeffer, 1 Ei

Noch dazu: 4 Eier

1- Der Boden: Alle Zutaten für den Quicheboden zusammen kneten und dünn ausrollen.
Eine Tarte- oder Quiche-Form mit Butter bestreichen und Mehl bestäuben. (oder mit Backpapier belegen) und den Teig darin platzieren. Die Seiten sauber abschneiden, mit einer Gabel einstechen, und blind Backen.

Blind Backen: Backpapier auf dem Teig legen, mit Hülsenfrüchten beschweren und 10 Minuten bei 180°C backen. Dann das Backpapier und die Hülsenfrüchten entfernen und weitere 10 Minuten backen.

Tipp: Mit dem Restteig habe ich kleine Blumen und Blätter als Deko für meine Quiche ausgeschnitten.

2- Den Spinat waschen. In einer Pfanne die in Scheiben geschnittene Zwiebel mit Butter anschwitzen. Dann den Spinat eingeben und anschwitzen.
Tipp: Hier kann man mit 50 ml Weißwein ablöschen.

3- In einer Schüssel die Crème fraîche mit einem Ei, den geriebenen Parmesan, Pfeffer und Muskatnuss mischen. Etwas Parmesan grob schneiden.

4- Die Creme in den gebackenen Quiche-Boden geben, danach den gedünsteten Spinat und dann die Parmesan Stückchen und den Rest Teig (Blumen und Blätter).

Backen: Zuerst 15 Minuten bei 180°C Umluft (im vorgeheiztem Backofen).

Dann mit einer Gabel 4 Plätze in der Quiche für die Eier freimachen. Die Eier eingeben und **weitere 8 bis 10 Minuten** backen, bis das Eiweiß gegart ist.

Et voilà!

Mit einem Salat servieren für noch mehr Gemüse, und nach Geschmack einem kalten Glas Weißwein!

Ich wünsche euch Bon Appetit und schöne Ostern-Vorbereitungen!
BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de