



## Spinat-Pilz-Quiche

### Zutaten

#### Teig:

- 250 g glattes Weizenmehl
- 160 g Butter (eiskalt)
- 1 Ei
- Salz

#### Fülle:

- 200 g Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Zwiebel
- 300 g Blattspinat
- 150 g Champignons oder Steinpilze
- 50 g Schafkäse
- 1 EL Olivenöl
- 3 Eier mittlerer Größe
- 150 g Joghurt
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Thymian

### Zubereitung

Mehl auf die Arbeitsfläche häufen und in der Mitte eine kleine Mulde vorbereiten. Dort die Eier, zerbröselte Butter und Salz zugeben, rasch zu einem Teig kneten. In Frischhaltefolie für 30 min kaltstellen. Lauch in feine Ringe schneiden, Pilze in Scheiben schneiden, rote Zwiebel in feine Scheiben hobeln. Knoblauch fein hacken. Spinat waschen und feucht in einen Topf geben. Mit Salz und Muskat würzen. Spinat bei mittlerer Hitze ca. 2 min zusammenfallen lassen. Abseihen, behutsam ausdrücken und grob hacken. Schafkäse fein raspeln. Lauch, Pilze und Knoblauch mit Olivenöl anschwitzen, salzen und vom Herd nehmen. Eier, Joghurt und Schafkäse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Lauch und Spinat unterrühren. Teig aus dem Eiskasten nehmen und vorsichtig ausrollen – Dicke ca. 0,5–1 cm. Die Quiche-Form damit auslegen. Fülle verteilen und mit Zwiebeln und zusätzlichen Pilzen garnieren. 45 min bei 180 Grad backen.

Guten Appetit!