

## Spinatquiche mit Schafskäse und Oliven

Zutaten für eine Form von 26 cm:

Teig:

250 g Mehl  
125 g Butter  
1 Ei  
3 EL trockener Weißwein  
1 TL Salz

Belag:

800 g frischer Blattspinat  
Salz, Pfeffer, Muskatnuß  
2 Zwiebel  
2 EL Olivenöl  
3 Knoblauchzehen  
150 g Schafskäse  
2 Eier  
100 ml Milch  
50 g schwarze Oliven

Zubereitung:

Das Mehl in einen Schüssel rühren. Die Butter klein würfeln und mit dem Ei, dem Wein und dem Salz zum Mehl geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten und zugedeckt 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Spinat putzen, gründlich waschen, in Salzwasser kurz blanchieren, in ein Sieb geben, eiskalt abschrecken und sehr gut ausdrücken.

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Den Spinat untermischen, kurz mitdünsten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Schafskäse in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Die Eier und die Milch untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Form einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in die Form legen und einen etwa 3 cm hohen Rand formen.

Den Spinat auf dem Teigboden verteilen und mit der Eiemischung gleichmäßig übergießen. Die Oliven darauf streuen und die Quiche im Backofen (Mitte, Umluft, 180 Grad) 30 Min. backen. Dazu paßt Gorgonzolasauce.