

Spinat-Schafskäse-Quiche

Eine Form mit dem fertigen Quiche-Teig auslegen. Frischen Blattspinat klein hacken und mit 1 gehackten Zwiebel in einer Pfanne garen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und gehacktem Knoblauch würzen. Das Ganze auf dem Teig verteilen und mit zerbröseltem Schafskäse bestreuen.

2 Eier mit $\frac{1}{2}$ P. Sahne und 1 P. Creme fraiche gut verrühren und über die Quiche geben. Bei 180°ca. 35 bis 40 min garen. Eine Garprobe machen!