



Quiche mit Kartoffeln, Blattspinat, Kirschtomaten und Feta

Zutaten für 8 Stücke

1 kg	Kartoffeln
750g	TK-Blattspinat
150g	Kirschtomaten
300g	Cremiger Feta

..und aus dem Vorrat

3	Eier (Gr. M)
3EL	Mehl
	Salz
	Pfeffer
	Muskat
	Öl für die Form
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
4-5EL	Milch



Zubereitung

- Ofen vorheizen (E-Herd: 200°C/ Umluft: 175°C)
- Kartoffeln grob reiben, 1 Ei und Mehl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, gut vermischen. Röstmasse in einem Sieb gut ausdrücken.
- Springform mit Öl ausstreichen. Röstmasse in die Springform geben und zu einem gleichmäßigen Boden und Rand andrücken. – 20 Minuten vorbacken
- Zwiebeln würfeln/ Knoblauch fein hacken. Zwiebeln und Knoblauch andünsten
- Gefrorenen Spinat mit etwas Wasser aufkochen und Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen – 15 Minuten dünsten.
- Tomaten waschen und halbieren, Feta zerbröckeln. Gut mit 2/3 Milch, 2 Eiern, wenig Salz und Pfeffer mit Stabmixer pürieren.
- Feta-Eier-Creme unter den Spinat mischen.
- Spinat auf Röstiboden verteilen. Tomaten, übrigen Bacon und restlichen Feta darauf verteilen. – 45 Minuten weiterbacken.