GREEN-QUICHE MIT GEMÜSEBÄLLCHEN

ZUTATEN

8 PORTIONEN

1 H. 30 MIN

1 Pkg. Garden Gourmet Vegetarische Gemüsebällchen

200 g Mehl

50 g gemahlene Haselnüsse

100 g kalte Butter

5 Eier (Gr. M)

Salz

1 Prise Zucker

600 g Babyspinat

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

2 EL Öl

Pfeffer

geriebene Muskatnuss

200 g Crème fraîche

100 ml Milch

75 g Ziegenfrischkäse

Mehl für die Arbeitsfläche

Fett und Mehl für die Form

Überrasche deine Gäste mit einer köstlichen vegetarischen Gemüse-Quiche und unseren Garden Gourmet Vegetarischen Gemüsebällchen. Ein sehr leckeres Rezept, welches garantiert jedem schmeckt.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Teig

Mehl, Nüsse, Butter in Stückchen, 1 Ei, 1/2 TL Salz und Zucker zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund (ca. 30 cm Ø) ausrollen. Mürbeteig vorsichtig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Tarteform (ca. 24 cm Ø) mit Hebeboden legen. Teig am Rand etwas andrücken. Tarteform ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Zutaten zubereiten

Spinat putzen und waschen. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebel fein würfeln und Knoblauch fein hacken.
2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin ca. 3 Minuten andünsten. Spinat in 2 bis 3 Portionen dazu geben und zusammenfallen lassen. Spinat ca. 3 Minuten dünsten.
Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Anschließend Spinat sehr gut ausdrücken.

3. Quiche backen und genießen!

Für den Guss 4 Eier, Crème fraîche, Milch, Salz und Pfeffer verquirlen. Spinat auf dem Nussboden verteilen. Die Garden Gourmet Gemüsebällchen darauf verteilen. Ziegenfrischkäse ebenfalls in Flöckchen auf dem Spinat verteilen. Quiche im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 50 Minuten backen.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE