

## QUICHE MIT WILDLACHS, ZIEGENKÄSE UND SPINAT

### Zutaten:

- 250g Mehl
- 125g kalte Butter
- 5 Eier
- 250ml Sahne
- 50 ml saure Sahne
- 1/2 Ziegenkäserolle
- 2 Packungen Fish Tales Sockeye Wildlachs
- 1 Handvoll Spinatblätter frisch
- 1 Frühlingszwiebel
- Salz, Pfeffer, Dill
- 



### Zubereitung:

Für den Teig gebt ihr das Mehl in eine Schüssel und formt eine Mulde in der Mitte. Dort hinein kommt die in kleine Stücke geschnittene Butter, 1 Ei und 1/2 Tl. Salz. Alles zügig zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten und diesen in Folie gewickelt für 40 min im Kühlschrank lagern. Eine 28cm Tarteform fetten. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 3-4mm dick ausrollen. In die Tarteform legen und den Rand gut andrücken.

Für die Füllung schneidet die Frühlingszwiebel in feine Ringe und zupft die Spinatblätter evt. etwas kleiner. Die Ziegenkäserolle erst in Scheiben schneiden und diese nochmal halbieren. Den Lachs ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.

Die restlichen 4 Eier mit der Sahne, sauren Sahne, Salz, Pfeffer und etwas kleingehacktem Dill verrühren. Diese Mischung auf den Quicheteig geben und jetzt den Lachs, Spinat, Zwiebel und Ziegenkäse gleichmäßig darauf verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft etwa 35-40min backen.

