

***Polar's Kochstudio***  
***Rezept 068 / 2008***



***Spinat Quiche***

**Zutaten für 4 Portionen:**

900 g Blattspinat, TK  
1 Pck. Blätterteig, TK  
Mehl zum Ausrollen  
100 ml Tomate(n), passierte  
2 Knoblauchzehe(n)  
200 g Schinken, gekochter  
2 Becher Sahne  
5 Ei(er)  
200 g Feta-Käse  
Oregano  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**



Den Spinat auftauen, abtropfen lassen und ausdrücken. Die Blätterteigplatten einzeln nebeneinander auf dem Blech auftauen lassen (20 Minuten), mit Mehl bestreuen und ausrollen. Den zerdrückten Knoblauch mit passierten Tomaten, Salz und Pfeffer verrühren und auf den Blätterteig streichen. Gewürfelten Schinken und Spinat darauf verteilen. Die Sahne mit den Eiern verrühren, mit Salz und Oregano würzen und auf den Spinat geben. Zuletzt den grob gehackten Feta überstreuen. Bei 200 Grad 30 Minuten backen.

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten