

Tomaten-Gorgonzola-Quiche

Für 1 Springform:

250 g Mehl
100 g kalte Butter
4-5 EL kaltes Wasser
1 Ei
½ TL Salz

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten und 30 Minuten ruhen lassen.

4 Eier
200 g Schmand
200 g TK Blattspinat (oder frischen, dann kurz blanchieren)
Salz
Pfeffer
Muskat

Eine Springform mit dem Teig auslegen, diese Zutaten mischen und auf dem Teig verteilen.

200 g bunte Tomaten¹
100g Gorgonzola

Tomaten in Scheiben schneiden mit mit dem Gorgonzola auf der Quiche verteilen. Nach Belieben Pinienkerne oder Walnüsse darüberstreuen. Bei 180° ca. 40 Minuten backen.