

Spinat-Schafskäse-Quiche - 10 P.

Topfenmürbteig:

200 g Topfen, 1 TL Salz, 200 g Mehl, 200 g Margarine oder Butter

Spinat-Schafskäse-Fülle:

2 EL Öl, 50 g Zwiebel, 300 g Blattspinat, 100 ml Schlagobers, Pfeffer, Salz, 2-3 Zehen Knoblauch - 150 g Schafskäse

Royale:

3 Eier, 2 Dotter, 100 ml Schlagobers, 100 ml Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss gemahlen

1. Topfenmürbteig herstellen, zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie wickeln 10
2. Kühl rasten lassen 30
3. Fülle herstellen: Zwiebel schälen, fein schneiden, in Öl ohne Farbe anrösten, Spinat kurz ansautieren, mit Schlagobers aufgießen, würzen und reduzieren, bis die Flüssigkeit verdampft ist 10
4. Schafskäse in kleine Würfel schneiden 5
5. Für die Royale alle Zutaten verrühren und pikant abschmecken 5
6. Topfenmürbteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, runde Kreise ausschneiden und in die befetteten Formen legen, Ränder hoch drücken 15
7. Mit Spinatfülle belegen, mit Schafskäse bestreuen, mit Royale auffüllen 10
8. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C auf der untersten Schiene backen 25

Quiche s špinačo in ovčjim sirom - 10 p.

Skutno krhko testo:

200 g skute, 1 žlička soli, 200 g moke, 200 g margarine ali masla

Nadev s špinačo in ovčjim sirom:

2 žlici olja, 50 g čebule, 300 g listnate špinače, 100 ml sladke smetane, poper, sol, 2-3 stroka česna - 150 g ovčjega sira

Preliv:

3 jajca, 2 rumenjaka, 100 ml sladke smetane, 100 ml mleka, sol, poper, mlet muškatni orešček

1. Pripravi skutno krhko testo, oblikuj svaljek in ga zavij v folijo za živila 10
2. Testo postavi na hladno 30
3. Pripravi nadev: čebulo olupi in drobno nareži, prepraži v vročem olju brez barve, dodaj špinačo in kratko prepraži, zalij s sladko smetano, za ini in zreduciraj teko ino 10
4. Ovčji sir nareži na majhne kocke 5
5. Zmešaj vse setavine za preliv, začini 5
6. Skutno krhko testo razvaljaj na rahlo pomokani površini, izreži kroge in položi v namaš ene modelčke, robove pritisni navzgor 15
7. Po testu najprej porazdeli nadev, nato potresi z ovčjim sirom, polij s prelivom 10
8. Peci v segreti pečici na spodnji mreži pri 200 °C 25