

## SPINAT-FETA-QUICHE MIT RÖSTIBODEN / HERZHAFTER KARTOFFELKUCHEN



Bei dieser Quiche habe ich den typischen Mürbeteigboden durch einen Röstiboden ausgetauscht und diesem mit einer Spinat-Fetafüllung zubereitet. Ein leckeres und einfaches Rezept zum Nachmachen!



Zubereitungszeit  
**20 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**70 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 30 cm

Höhe: 10 cm

### ZUBEREITUNG RÖSTIMASSE

Reibe die geschälten Kartoffeln grob mit einer Küchenreibe oder einer Küchenmaschine. Drücke sie in einem Geschirrtuch aus, so dass die Flüssigkeit austritt. Rühre nun Ei und Mehl ein und würze die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer, Chili und Muskatnuss.

Fette eine Tarteform mit Heheboden mit 30 cm Ø mit Backtrennspray und drücke die Röstimasse hinein, ziehe hierbei einen etwa 3-4 cm hohen Rand. Backe den Röstiboden in der untersten Einschubleiste im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für 25 Minuten.

### FÜLLUNG

Schneide die Zwiebel und die Knoblauchzehen in feine Würfel und brate beides in einer großen Pfanne oder einem Topf bei mittelhoher Hitze etwa 2-3 Minuten mit dem Öl an. Füge den gefrorenen Spinat hinzu und lass die Zutaten aufkochen. Würze mit Salz und Pfeffer. Lass die Zutaten nun so lange einkochen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Halbiere die Tomaten und zerbröckle den Feta. Verrühre die Eier mit Feta, Milch und Pfeffer. Rühre nun alles zusammen und verteile die Zutaten auf dem Röstiboden. Backe die Quiche für weitere 45 Minuten.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

### RÖSTIMASSE:

- 750 g** Kartoffeln
- 1** Ei
- 1 EL** Mehl
- 1 TL** Salz
- Pfeffer
- ½ TL** Chili
- 1 Pr.** Muskatnuss
- ½ TL** Rosmarin

### FÜLLUNG:

- 1 EL** Olivenöl
- 1** Zwiebel
- 2** Knoblauchzehen
- 800 g** Spinat (TK)
- 200 g** Cocktailtomaten
- 300 g** Schafskäse
- 100 ml** Milch
- 2** Eier
- Pfeffer