NORMA®

Torta Pasqualina

HAUPTSPEISE

ZUTATEN FÜR EINE TORTE:

Teig:
1 GUTSGLÜCK Ei (M)
300 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
120 g LANDFEIN Butter, eiskalt (K)
1 Prise Salz
–
Füllung:
7 GUTSGLÜCK Eier (M)
2 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
300 g BIO SONNE Blattspinat (TK)
250 g CREMISÉE Frischkäse (K)
150 g VILLA GUSTO Parmesan, gerieben (K)
30 g KÜCHENSTOLZ Semmelbrösel
2 EL BELLUCINO Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig alle Zutaten zu einem mürben Teig zügig von Hand verkneten – dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe der Quicheform ausrollen und diese damit auslegen.

2. Den Teig gut in die mit Olivenöl gefettete Form drücken und den Rand sauber abschneiden – die Teigreste erneut für den Deckel kreisrund ausrollen und sowohl die Form als auch den Teigdeckel im Kühlschrank mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

3. Den Spinat für die Füllung auftauen, überschüssiges Wasser abgießen und alles mit Semmelbröseln, Parmesan, Frischkäse, zwei rohen Eiern, fein gehacktem Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen.

4. Die Füllung über den vorbereiteten Quicheboden verteilen und vier Mulden hineindrücken – je ein rohes Ei hineingeben.

5. Alles mit dem Teigdeckel bedecken und die Ränder gründlich andrücken.

6. Das übrige Ei verquirlen und die Quiche damit einstreichen.

7. Währenddessen den Ofen auf 190° C Umluft vorheizen.

8. Die Quiche für 35–40 Minuten goldbraun backen und im Anschluss einige Minuten ruhen und vor dem Anschnitt leicht abkühlen lassen.