

## **Quiche mit Spinat, Kräutern und Bündner Bergkäse**

(Rezept für eine Backform à 28 cm)

200 g Mehl  
0.5 TL Salz  
75 g Butter, kalt  
3 EL Wasser

3 EL Panierbrot

100 g Speck, in kleine Würfelchen geschnitten  
2 kleine Zwiebeln, in feine Streifen geschnitten  
250 g Spinat, frisch oder TK  
Salz, wenig Pfeffer  
80 g Bündner Bergkäse, fein gerieben

5 dl Halb - oder Vollrahm  
3 Eier  
1 EL Mehl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat  
Je 1 EL Petersilie, Rosmarin und Thymian, fein geschnitten

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick, rund auswallen. Teig mit einem Spachtel von der Arbeitsfläche lösen, so in die gefettete Form legen, dass ein Rand von ca. 3 cm entsteht, gut andrücken. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Paniermehl darauf verteilen, zugedeckt kühl stellen. Speck in einer Bratpfanne langsam knusprig braten, Zwiebeln ca. 2 Min. mitdünsten. Spinat nach und nach begeben. Kurz mitdünsten. Das Ganze würzen und auskühlen lassen. Danach auf dem Teigboden gleichmässig verteilen und den Käse darübergerben. Rahm mit den restlichen Zutaten gut verrühren und in den Kuchen giessen. Den Kuchen in den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen schieben und ca. 20 Min. auf der untersten Rille backen. Hitze auf 180 Grad reduzieren und noch ca. 15 Min. fertig backen. Herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Anrichten.