

## Apfelquiche

450g TK-Blätterteig, aufgetaut, 50g durchwachsener Speck fein würfeln, 1 Zwiebel fein würfeln, 350g Champignons in Scheiben schneiden, 100ml Weißwein, ¼ Bund Petersilie fein schneiden, 400g frischer Spinat, 1 Knoblauchzehe fein würfeln, 1 TL Olivenöl, Salz u. Pfeffer aus der Mühle, 250g Apfel - z.B. Rubinette - fein würfeln, 2 Eier, 125g Creme Fraiche, frisch geriebene Muskatnuss  
Quicheform (26cm Durchmesser), Fett für die Form

Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Teigplatten aufeinander legen und auf wenig Mehl in der Größe der Form dünn ausrollen. Die Form damit auskleiden und ca. 20 min. vorbacken.

Den Speck in einer Pfanne kross anbraten. Zwiebel und Pilze zufügen und ca. 5 min. mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und 5 min einkochen lassen. Die Hälfte der Petersilie unterrühren.

Den Spinat waschen und harte Stiele entfernen. Knoblauch in Olivenöl anbraten. Spinat zum Knoblauch geben und unter rühren zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Apfelwürfel und Pilzmasse mit dem Spinat vermengen und auf dem vorgebackenen Blätterteig geben.

Die Eier mit der Creme Fraiche verquirlen, mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Übrige Petersilie unterrühren. Die Eiermasse über die Spinatfüllung geben und die Quiche ca. 20 min. backen.

## Rezept / März 2015

