

Quarkkuchen mit Kräutern

Kategorien: Backen, Pikant, Kuchen, Spinat, Käse

Zutaten für: 1 Kuchen(*)

TEIG

250	Gramm	Mehl
125	Gramm	Butter
1		Ei
		Salz
2	Essl.	Wasser

FUELLUNG

1		Zwiebel
1	Essl.	Oel
250	Gramm	Blattspinat
2	Bund	Basilikum
2	Bund	Petersilie
2	Bund	Schnittlauch
500	Gramm	Magerquark
4		Eier
		Pfeffer
		Muskatnuss; gerieben
50	Gramm	Emmentaler

Anleitung:

(*) Springform, Durchmesser 26 cm, fuer 6-8 Personen

Mehl in eine Schuessel geben. Butter, Ei, Salz und Wasser zufuegen. Zu einem glatten Teig verkneten. Eine Kugel formen, ca. dreissig Minuten kalt stellen.

Zwiebel fein wuerfeln, im Oel duensten. Spinat verlesen, waschen, tropfnass zufuegen. zwei Minuten garen. Anschliessend grob hacken. Kraeuter fein schneiden. Quark und restliche Eier verruehren. Spinat und Kraeuter untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat wuerzen.

Teig ausrollen. In die gefettete Springform geben. Rand etwas hochziehen. Fuellung darauf geben. Mit geriebenem Emmentaler bestreuen. Bei 200°C (Umluft: 180 Grad/Gasheerd: Stufe 3) ca. 40-45 Minuten backen.