



Spinat-Quiche mit Cashews und Leberkäse

Arbeitszeit: Ca. 40 Min., **Backzeit:** Ca. 30 Min., **Ruhezeit:** Ca. 30 Min.

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig:

- 350 g Mehl, 125 g Margarine
- Salz, Wasser

Für die Füllung:

- 1 Stk Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 100 g Cashews
- 200 g Vegavita Leberkäse, 250 g Soja Sauerrahm, 400 g Blattspinat
- Basilikum, Thymian Rosmarin, Pfeffer, Salz

Zubereitung

Mehl und Margarine mit etwas Wasser zu einem Mürbteig verkneten und ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Cashews kurz anrösten und beiseite stellen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in der Pfanne mit etwas Margarine anbraten. Den Spinat hinzugeben und ebenfalls anbraten. Leberkäse zerbröckeln und mit Zwiebeln, Knoblauch und Spinat zu den Cashews geben.

Die Zutaten in der Schüssel vermengen und mit Gewürzen abschmecken.

Eine Quiche-Form mit Margarine einfetten und mit etwas Mehl bestreuen. Den Teig dünn darin auslegen und die Füllung gleichmäßig darauf verteilen.

Die Quiche im vorgeheizten Backofen bei 180-200°C ca. 30 Minuten backen, kurz ruhen lassen und servieren.

