Quiche mit Salsiccia mit Tessiner Chili und Spinat

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 180g Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 1 Rolle frischer Blätterteig, rund
- 150g gewaschene Spinatblätter
- 4 Eier
- 125ml frischer Rahm
- 80g geriebener Grana Padano
- n.b. Salz

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Den Spinat für einige Sekunden in kochendes Salzwasser geben.
3. Abtropfen lassen und auspressen.
4. Eier in eine Schüssel schlagen, salzen und mit einer Gabel verquirlen, mit geriebenem Käse, Rahm und den Spinatblättern vermischen.
5. Die Grillwurst mit Tessiner Chili aus ihrem Darm holen und in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden.
6. Den Blätterteig ausrollen und in einer Kuchenform von ca. 24 cm Durchmesser ausrollen. Das Papier, in dem der Blätterteig verpackt ist, aufheben.
7. Die Mischung aus Eiern und Spinat in die Mitte geben, die Wurststückchen hinzugeben und die Teigränder nach innen falten.
8. Die Quiche 30–35 Min. backen bzw. bis sich der Teig nach oben wölbt und goldgelb ist.
9. In Stücke geschnitten mit einem gemischten Salat servieren.