

# Quiche mit Süßkartoffeln, Spinat und Endivie



## Zutaten

Zutaten für 10 Portionen:

500 g Ardo Süßkartoffelpüree

600 g Ardo Blattspinat ‚Foglia‘

100 g Ardo Zwiebeln gewürfelt

300 g Ardo Endivie

2,5 dl Sahne

5 Eier

50 g Butter

Mürbeteig

Paprikapulver

Pfeffer und Salz

## Zubereitung

1. Den Blattspinat und die Endivie ungefähr 5 Min. dämpfen, bis sie aufgetaut sind.
2. Die Zwiebelwürfel in der Butter andünsten, den Spinat und die Endivie dazugeben, kurz durchdünsten lassen und mit Pfeffer und Salz würzen.
3. Das Süßkartoffelpüree auftauen, mit der Sahne und den Eiern vermischen. Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen.
4. Die Form mit dem Mürbeteig auskleiden.
5. Die Spinat-Endivien-Mischung auf dem Teigboden verteilen.
6. Die Süßkartoffelmasse darübergießen und 25-30 Min. bei 180 °C im Ofen backen.

## Allergene

Egg

Gluten

Milk

