



Tofu-Spinat-Oliven-Quiche

für 6 Personen

- 2 Rollen** **Pizzateig** (à je 280 g) ½ des Teiges ausrollen und damit eine flache Springform (Ø 26-28 cm) auskleiden.
- Für die Füllung:**
- 500 g** **Tofu nature** Für die Füllung den Spinat kurz blanchieren und gut abtropfen lassen. Mit dem Tofu-Ricotta mischen und mit Salz und Pfeffer gut würzen.
- 700g** **Blattspinat** (tiefgekühlt oder frisch)
- 100 g** **Oliven** Die Füllung in der Form verteilen und mit einer Schicht Tomatenscheiben dicht belegen. Mit gehackten Oliven bestreuen und mit Oregano, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen.
- 3** **grosse Tomaten**
- 1** **Knoblauchzehe**
- 10 Blätter** **Basilikum**
- 2 TL** **Zitronensaft** Den restlichen Teig ausrollen und über die Quiche legen, dabei die Ränder gut zusammen-drücken. Bei 180°C etwa 50-60 Minuten backen.
- 2 TL** **Olivenöl**
- Oregano, frischer Rosmarin**
- Salz und Pfeffer**

Tofu-Ricotta

Tofu mit den Händen fein zerkrümeln. Zitronensaft, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Basilikum zugeben und von Hand mischen, so dass eine krümelige Masse, ähnlich Ricotta, entsteht. Olivenöl mit einer Gabel unterrühren. Bis zum Verbrauch kühlen.