

Disney **DIE COOPERS** schlimmer geht immer



BEN COOPERS LECKERE QUICHE OHNE TEIG

Lasse Dir von einem Erwachsenen bei der Zubereitung helfen

KOCHZEIT 60 Minuten

ZUTATEN

- 1 Teelöffel Butter
- 2 Teelöffel Olivenöl
- ½ Zwiebel, fein gehackt
- 200 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 300 g gehackter Tiefkühl-Spinat, aufgetaut und die Flüssigkeit abgegossen
- 4 Eier
- 250 ml Milch
- 110 ml Sahne
- Salz und gemahlener Pfeffer
- 350 g geriebener Käse, z.B. Greizer (oder ein anderer Käse, den Du magst)

ZUBEREITUNG

- Heize den Ofen auf 180 °C vor
- Fette eine gläserne Auflaufform oder eine 25-cm-Springform ein

Für 5 Coopers (nicht empfohlen für das Baby)

- Erhitze die Butter mit dem Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Hitze
- Gebe Zwiebeln und Champignons hinzu und dünste sie unter Rühren, bis die Zwiebeln weich sind
- Rühre den Spinat unter und lasse die Masse weiter kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Stelle den Topf beiseite
- Verrühre Eier, Sahne, Milch, Salz und gemahlener Pfeffer in einer Schüssel und gib dann die Gemüse Mischung dazu
- Fülle die Masse in die eingefettete Backform
- Backe die Quiche im vorgeheizten Ofen, bis die Kruste eine goldbraune Farbe angenommen hat und das Innere nicht mehr flüssig ist. (~30-35 Min.; Du solltest ein Messer einstecken und herausziehen können, ohne dass etwas daran kleben bleibt)
- Lasse Deine Quiche etwas abkühlen, bevor Du sie aufteilst und servierst.

Guten Appetit!

DIE COOPERS – Schlimmer geht immer

Ab 9. April 2015 im Kino

© Disney.