

# Spinat-Cheddar-Quiche mit Knoblauchkartoffeln - Rezept von NINJA®

Diese Spinat-Cheddar-Quiche mit knusprig gebratenen Knoblauchkartoffeln passt dank seiner Zutaten nicht nur wunderbar in den Herbst 🍂 Am besten mit deinem Lieblingswein serviert, lässt sich dieses Comfort Food das ganze Jahr über genießen.

Prep Time: 45 Min.

Serves: 8

---

Rezept herunterladen

# Zutaten

- In die Kombifanne
  - 240 ml Wasser, zum Dämpfen
  - 320 g fertig ausgerollter Blätterteig, Zimmertemperatur
  - 6 große Eier
  - 60 ml Sahne
  - 1/2 weiße Zwiebel, geschält, in dünne Scheiben geschnitten
  - 110 g geriebener Cheddar-Käse, geteilt
  - 100 g Spinat, grob gehackt
  - Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer nach Belieben
  - Auf das Backblech
  - 600 g Babykartoffeln, halbiert
  - 2 EL Sonnenblumenöl
  - 1 EL Knoblauchpulver
  - Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer nach Belieben
- 

# Zubereitung

## Schritt 1

Gieße zum Dämpfen 240 ml Wasser in die Kombifanne, anschließend den Crisper-Gittereinsatz in die Pfanne mit Wasser legen und beiseitestellen.

## Schritt 2

Den fertig ausgerollten Teig in die Tarteform legen, auf den Boden festdrücken und bei Bedarf zurechtschneiden.

## Schritt 3

In einer mittelgroßen Schüssel die Eier und die Sahne verquirlen. Zwiebel, 55 g Cheddar-Käse, Spinat, Salz und Pfeffer hinzufügen und verrühren, bis alles gleichmäßig vermischt ist. Die Mischung in die vorbereitete Tarteform gießen und mit dem restlichen Cheddar-Käse belegen. Die Quiche in den Crisper-Gittereinsatz in der Kombifanne legen und in Ebene 1 schieben.

## Schritt 4

Kartoffeln, Öl, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer in eine große Schüssel geben und vermischen, bis alles gleichmäßig bedeckt ist. Die Kartoffeln auf das Backblech legen und das Blech in Ebene 2 schieben.

## Schritt 5

Tür schließen und SmartSwitch auf KOMBIKOCHER stellen. KOMBIGERICHTE auswählen, Temperatur auf 175 °C und Zeit auf 30 Minuten einstellen. START/STOP drücken, um mit dem Kochen zu beginnen (das Gerät dampft 5 Minuten lang, bevor es kocht).

## Schritt 6

Wenn auf dem Timer noch 15 Minuten verbleiben, das Tablett mit den Kartoffeln herausnehmen und schwenken, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Das Tablett wieder in das Gerät legen, die Tür schließen und die Kartoffeln weitere 10 Minuten garen lassen. Wenn noch 5 Minuten verbleiben, die Kartoffeln herausnehmen und beiseite legen.

## Schritt 7

Wenn die Quiche fertig gebacken ist, ist sie innen luftig und saftig. 5 Minuten abkühlen lassen. Warm oder bei Zimmertemperatur mit Kartoffeln essen. Die Quiche kann bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

## So einfach geht Genuss!

[Zum Sortiment](#)

Mit Heißluftfritteuse & Co. von NINJA® kocht es sich leichter



NINJA® Combi  
SFP700EU Multikocher,  
Ofen & Fritteuse 12  
Kochfunktionen 12,5L  
Volumen  
**€ 278,99**



NINJA® Heißluftfritteuse  
AF300EU Foodi Dual  
Zone gesamt Vol. 7,6l  
**€ 159,99**



NINJA® Heißluftfritteuse  
DoubleStack XL SL400EU  
9,5L Volumen  
**€ 239,99**



NINJA® Outdoor  
Elektrogrill OG7  
Woodfire™ Smol  
Funktion inkl.  
Abdeckhaube  
**€ 279,99**  
Gültig bis 23.10.24  
Danach: € 324,99