

# Spagetti-Quiche

## Zutaten für eine 26er Springform

- 300g TK-Blätterteig
- 150g Spagetti
- 125g Speck
- 150g Erbsen
- 200g Cherrytomaten
- 200g Schmand
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer
- 100g Käse, gerieben

## Zubereitung

Die Blätterteigplatten auftauen lassen, aufeinander legen und ausrollen.

Den Teig in eine Springform legen.

Spagetti kochen, abgießen und abtropfen lassen. Schinkenwürfel knusprig anbraten. Erbsen auftauen lassen. Tomaten halbieren. Schmand mit den Eiern verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Spagetti, Erbsen, Schinken und 50g Käse in die Form schichten. Mit dem Eieguss begießen. Tomaten und restlichen Käse dazugeben.

Bei 180° Umluft für 40 Minuten backen. 10 Minuten ruhen lassen.