Rezept

Bärlauchquiche

Ein Rezept von Bärlauchquiche, am 28.04.2024

Zutaten

200 g	Mehl
	Salz
80 g	kalte Butter
1 Bund	Schnittlauch
500 g	Magerquark
1 TL	Zitronensaft
	Pfeffer
12	Kirschtomaten
4	Eier
4 EL	Milch
100 g	junge Bärlauchblätter (ca. 4 Hand voll)
1	kleine rote Paprikaschote
150 g	saure Sahne
1 EL	Grieß
	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. 1 Ei, 3 Prisen Salz und Milch hineingeben. Die Butter in Stückchen auf dem Rand verteilen.

2. Alles mit einem großen Messer bröselig hacken und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Auf Mehl ausrollen, in die Form legen und dabei einen Rand hochdrücken. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und 45 Min. kühl stellen.

3. Bärlauch und Schnittlauch waschen, trockenschütteln und fein schneiden. Die Paprika putzen, waschen und in Würfelchen schneiden. Den Ofen auf 200° vorheizen.

4. Den Quark mit restlichen Eiern, Sahne, Zitronensaft, Kräutern, Paprika und Grieß verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

5. Den Teig im Ofen 10 Min. (Mitte, Umluft 180°) vorbacken, herausnehmen und die Quarkmasse darauf verstreichen. Mit halbierten Kirschtomaten garnieren und die Quiche 45-50 Min. backen.