Rezept

Schnelle Chicorée-Quiche

Ein Rezept von Schnelle Chicorée-Quiche, am 28.04.2024

Zutaten

500 g	Chicorée
1 TL	Zucker
	Pfeffer
100 g	Käse zum Reiben (z. B. Appenzeller)
2	Eier (M)
1 EL	Butter
	Salz
1 Packung	Blätterteig (Rolle, ca. 275 g; backfertig auf Backpapier; aus dem Kühlregal)
100 g	Sahne
1 TL	rosenscharfes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1025 kcal

Zubereitung

1. Den Chicorée putzen, waschen und den harten Strunk entfernen, die Blätter in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Butter mit dem Zucker in einer Pfanne zerlassen und den Chicorée darin bei starker Hitze unter Rühren in 2 - 3 Min. zusammenfallen lassen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Blätterteig mitsamt dem Backpapier in eine passende ofenfeste Form legen und dabei einen kleinen Rand hochziehen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

3. Den Käse fein reiben. Die Sahne mit den Eiern und dem Paprikapulver in einem hohen Rührbecher verquirlen. Den geriebenen Käse unterrühren und die Eiermasse mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Den Chicorée auf dem Teig verteilen und die Eiermasse gleichmäßig darübergießen. Beides bedeckt den Teigboden zunächst nicht komplett, wird aber beim Backen zu einem geschlossenen Belag. Die Quiche im Ofen (unten) in ca. 25 Min. goldbraun backen. Zum Servieren in Stücke schneiden.