Rezept

Trauben-Ricotta-Quiche

Ein Rezept von Trauben-Ricotta-Quiche, am 28.04.2024

Zutaten

3	Eier (Größe M), getrennt
	Zucker
1	Knoblauchzehe
	Salz
200 g	grüne und blaue Weintrauben
2 EL	Mandelsplitter
	Mehl für die Arbeitsfläche
150 g	Ricotta
200 g	Gruyère, gerieben
	gemahlene Muskatblüte (Macis)
	Pfeffer
230 g	Blätterteig (aus dem Kühlregal; oder aufgetauter TK-Blätterteig)
1 TL	alter Aceto balsamico

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Spring- oder Quicheform (Ø 26-28 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal

Zubereitung

1. Eigelbe und Ricotta verrühren, Eiweiße mit 1 Prise Zucker steif schlagen und mit dem geriebenen Käse unter die Eigelbmasse heben. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Mit 1 Prise Muskatblüte, wenig Salz und Pfeffer würzen.

2. Ofen auf 225° vorheizen. Die Form vorbereiten. Die Trauben waschen, abtrocknen, halbieren und entkernen. Den Blätterteig auf wenig Mehl ausrollen, in die Form legen. Die Käsecreme einfüllen, mit den Trauben belegen.

3. Das Ganze mit Mandelsplittern bestreuen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 200°) ca. 10 Min. backen. Dann die Temperatur auf 200° (Umluft 180°) herunterschalten und die Quiche noch ca. 20 Min. backen. Die noch heiße Quiche mit Aceto balsamico beträufeln und servieren.