

Rezept

Wirsing-Quiche

Ein Rezept von Wirsing-Quiche, am 27.04.2024

Zutaten

250 g Weizenmehl + Mehl für die Arbeitsfläche	175 g Butter
1 Eigelb (von 1 Ei Größe M)	1/2 TL Salz
Pfeffer	600 g Wirsing
3 mittelgroße Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
150 g gekochter Schinken	150 g Edamer
3 EL Öl	Kräutersalz
Pfeffer	3 Eier (Größe M)
250 g Sahne	gemahlene Muskatblüte (Macis)
Hülsenfrüchte zum Blindbacken	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Spring- oder Quicheform (Ø 26 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl, die Butter in Stückchen, das Eigelb, Salz und Pfeffer mit 3 EL eiskaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 60 Min. kalt stellen.
2. Inzwischen den Wirsing putzen, in feine Streifen schneiden, waschen und gut abtropfen lassen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Den Schinken ebenfalls klein würfeln. Den Käse grob raspeln.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Wirsing mit den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln darin ca. 5 Min. braten. Eventuell entstehende Kochflüssigkeit abschöpfen. Schinken und Käse untermengen und die Mischung mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten (mit Backpapier auslegen und/oder einfetten). Den Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen und in die Form legen, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Den Teig mit Backpapier bedecken, darauf die Hülsenfrüchte geben. Den Teig im heißen Ofen (unten, Umluft 180°) ca. 15 Min. blindbacken.
5. Den Teigboden herausnehmen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und den Teigboden ca. 5 Min. weiterbacken. Herausnehmen und die Wirsingmasse darauf verteilen. Für den Guss die Eier mit der Sahne und 2 Prisen Muskatblüte verquirlen und darübergießen.
6. Die Quiche im heißen Ofen (2. Schiene von unten) weitere 35 Min. backen. Wenn die Oberfläche droht, zu dunkel zu werden, die Quiche mit einem Bogen Backpapier abdecken. Die Quiche im ausgeschalteten Ofen 10 Min. ruhen lassen.