

Rezept

Apfel-Blutwurst-Quiche

Ein Rezept von Apfel-Blutwurst-Quiche, am 22.07.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 1 fertig ausgerollter runder Blätterteig Blätterteig (ca. 32 cm Ø) | 2 säuerliche Äpfel |
| 2 TL Koriandersamen (nach Belieben) | 1 EL Zitronensaft |
| 2 TL brauner Zucker | 1 EL Butter |
| Pfeffer | Salz |
| 100 g Bergkäse | 400 g feste nicht zu dicke Blutwurst |
| Springform (28 cm Ø) | Mörser (nach Belieben) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Die Äpfel vierteln und schälen. Die Kerngehäuse herausschneiden. Die Apfelviertel der Länge nach in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Apfelschnitze mit dem Zitronensaft beträufeln. Sie bleiben dann schön hell und verfärben sich nicht braun.
2. Wer den Koriander verwenden möchte, heizt jetzt eine Pfanne an und röstet die Samen darin ca. 1 Min. Dann in einen Mörser umfüllen und mittelgrob zerstoßen. Die Butter mit dem Zucker in der Pfanne zerlassen. Die Apfelschnitze dazugeben und bei starker Hitze ca. 1 Min. braten. Möglichst gleichmäßig in der Pfanne verteilen und wenig umrühren, damit sie ihre Form behalten. Salzen, pfeffern und vom Herd ziehen.
3. Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Teig vorsichtig abrollen, mit dem Papier in die Form legen und einen 2 cm hohen Rand formen. Das überstehende Papier abschneiden. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.
4. Die Blutwurst häuten und in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Käse grob raspeln. Die Apfelschnitze und die Blutwurstscheiben dachziegelartig und abwechselnd auf dem Teig verteilen. Nach Belieben den Koriander darüberstreuen. Den Käse darauf verteilen.
5. Die Quiche im heißen Ofen (unten) ca. 20 Min. backen, bis der Teig schön knusprig aussieht. Herausnehmen, am besten noch 10 Min. ruhen lassen, dann in Stücke schneiden und servieren.