Rezept

Artischockenquiche

Ein Rezept von Artischockenquiche, am 28.05.2025

Zutaten

ca. 250 g	Strudel- Strudelteigblätter , Yufka- oder Filoteigblätter (Kühlregal)
125 g	Mozzarella
2 TL	Pesto (aus dem Glas)
	Pfeffer
½ Bund	Petersilie
40 g	Pinienkerne
5 EL	Olivenöl
40 g	Butter
400 g	Artischockenherzen oder -böden (aus dem Glas)
1 EL	Crème fraîche , Ricotta, Quark oder Mascarpone
	Salz
½	Bio-Zitrone
50 g	altbackenes Weißbrot
4 EL	frisch geriebener Parmesan
	Springform (28 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Sie soll dabei aber nicht bräunen. Die Form mit etwas Butter ausstreichen.

2. Die Teigblätter aus der Packung nehmen und vorsichtig auseinanderlösen. Größere Blätter in Formgröße zuschneiden. Die Form mit den Blättern auskleiden, dabei die Blätter einzeln einlegen und jeweils mit Butter bestreichen.

3. Die Artischocken abtropfen lassen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Den Mozzarella klein würfeln. Die Artischocken mit dem Mozzarella, der Crème fraîche und dem Pesto verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung auf dem Teig verteilen.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Das Brot in kleine Stücke krümeln und mit der Zitronenschale, der Petersilie, den Pinienkernen, dem Käse und dem Öl mischen. Salzen, pfeffern und auf den Artischocken verteilen.

5. Die Quiche im heißen Ofen (unten) ca. 25 Min. backen, bis die Brotmischung und der Teig schön braun und knusprig sind. Herausnehmen, kurz stehen lassen, in Stücke schneiden und servieren.