

Rezept

Blätterteigquiche mit Käse

Ein Rezept von Blätterteigquiche mit Käse, am 09.06.2026

Zutaten

4 Platten TK-Blätterteig	1 Bund gemischte Kräuter oder Petersilie
4 Eier	200 g Sahne
250 g Quark	150 g frisch geriebener Emmentaler oder Bergkäse
Salz	Pfeffer
je 1 TL edelsüßes und rosenscharfes Paprikapulver	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

Zubereitung

1. Die Blätterteigplatten zugedeckt in etwa 15 Min. auftauen lassen.

2. Inzwischen die Kräuter waschen und trockenschütteln, die Blättchen sehr fein hacken. Die Eier sorgfältig mit der Sahne und dem Quark verrühren. Käse und Kräuter untermischen und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Tarte- oder Springform kalt ausspülen und nicht abtrocknen. Die Teigplatten aufeinander legen und auf wenig Mehl dünn ausrollen. Die Form damit auskleiden. Die Käsemasse darauf verteilen.

4. Die Quiche im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 45 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist.