

Rezept

Käse-Trauben-Quiche

Ein Rezept von Käse-Trauben-Quiche, am 28.06.2026

Zutaten

40 g Butter	ca. 250 g Strudelteigblätter , Yufka- oder Filoteigblätter (Kühlregal)
150 g blaue Weintrauben	150 g grüne Weintrauben
300 g würziger Bergkäse (z. B. Comté oder Greyerzer)	2 Eier (M)
Salz	Pfeffer
100 ml trockener Weißwein (ersatzweise ungesüßter heller Traubensaft)	4 EL Sonnenblumenkerne
	Springform (28 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

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

2. Die Form mit etwas Butter austreichen. 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. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Trauben waschen und halbieren, die Kerne mit der Messerspitze aus dem Fruchtfleisch lösen. Die Trauben auf den Teigblättern verteilen.

4. Ein kleines Stückchen Käse fein reiben. (Es soll ca. 2 EL Käse ergeben.) Den restlichen Käse sehr klein würfeln und auf die Trauben streuen.

5. Die Eier mit dem geriebenen Käse, Salz, Pfeffer und dem Wein mit dem Schneebesen verrühren und auf den Trauben und den Käsewürfeln verteilen. Die Sonnenblumenkerne darüberstreuen.

6. Die Quiche im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt und der Teig gut knusprig ist. Herausnehmen, kurz stehen lassen und servieren, z. B. mit einem Feldsalat mit Kernöl.