

Rezept

Lamm-Quiche mit Feigen und Datteln

Ein Rezept von Lamm-Quiche mit Feigen und Datteln, am 18.04.2025

Zutaten

275 g Blätterteig (aus dem Kühlregal) oder 1 Rezept Blitz-Tarteteig von Seite 8	1 große Zwiebel
1 Zweig frischer Thymian (ersatzweise 1/2 TL getrockneter Thymian)	2 Knoblauchzehen
4 getrocknete Datteln	1/2 Bio-Zitrone
2 EL Olivenöl	1 Bund glatte Petersilie
1 EL Tomatenmark	3 getrocknete Feigen
Pfeffer	400 g Lammhackfleisch
3 Eier (Größe M)	Salz
1 gehäuftes EL Mehl	100 g Mozzarella
Salz	125 ml Milch
	1 TL Paprikapulver
	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Spring- oder Quicheform (Ø 28 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Für den Belag Zwiebel und Knoblauch schälen und beides in kleine Würfel schneiden. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen. Die Bio-Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben.
2. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und klein schneiden. Die Datteln halbieren, entsteinen und klein schneiden. Die Feigen ebenfalls klein schneiden.
3. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel im Olivenöl anbraten. Das Hackfleisch zufügen und krümelig braten. Tomatenmark, Thymianblättchen und Zitronenschale untermischen. Die Petersilie, die Datteln und Feigen unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für den Guss den Mozzarella klein würfeln. Mit Eiern, Milch, Mehl und Paprikapulver (Schärfe nach Geschmack) verrühren. Den Guss mit Salz abschmecken. Den Backofen auf 200° vorheizen.
5. Die Form vorbereiten. Den Blätterteig bzw. den Tarteteig (entweder 200 g Mehl mit 1/2 TL Salz, 75 g Butter und 5 EL kaltem Wasser verkneten und 30 Min. ruhen lassen oder – für die schnelle Variante – 240 g Mehl mit 1 TL Backpulver, je 1 Prise Salz und Zucker, 80 ml Öl und 80 ml warmem Wasser mixen) auf wenig Mehl etwas größer als die Form ausrollen und hineinlegen, dabei einen 4 cm hohen Rand formen. Die Fleischmasse einfüllen und glatt streichen. Den Guss darübergießen. Die Quiche im heißen Ofen (unten, Umluft 180°) in ca. 50 Min. goldbraun backen.