

Rezept

Quark-Krabben-Quiche

Ein Rezept von Quark-Krabben-Quiche, am 08.06.2023

Zutaten

1 fertig ausgerollter runder Blätterteig (ca. 32 cm Ø)	250 g Nordseekrabben
350 g Magerquark	½ Bund Dill oder 1 kleine Handvoll Kerbel
3 Eigelb	50 g Sahne
ein paar Tropfen Tabasco -sauce	2 TL frisch geriebener Meerrettich (ersatzweise aus dem Glas)
	Salz
	Springform (28 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Die Krabben abtropfen lassen. Den Dill oder den Kerbel waschen und trocken schütteln. Die dicken Stiele abknipsen und die Kräuter fein schneiden.
2. Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Teig vorsichtig abrollen, mit dem Papier nach unten in die Form legen und einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Überstehendes Papier abschneiden. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.
3. Den Quark mit der Sahne, den Eigelben und dem Meerrettich mit dem Schneebesen verrühren. Mit Tabasco und Salz abschmecken. Die Krabben und den Dill oder Kerbel untermischen.
4. Die Krabben-Quark-Mischung auf dem Teig verteilen. Die Quiche im heißen Ofen (unten) ca. 25 Min. backen, bis der Teig knusprig und die Oberfläche leicht gebräunt ist. Herausnehmen, kurz stehen lassen, in Stücke schneiden und servieren. Dazu schmeckt ein Salat, z. B. ein Kopfsalat mit Radieschen.