

Rezept

# Quiche mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Quiche mit Ziegenkäse, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>150 g</b> Mehl
<b>250 g</b> Speisequark (20 % Fett)	<b>1 EL</b> Senf
<b>80 g</b> kalte Butter	Salz
Pfeffer	<b>250 g</b> Champignons
<b>2</b> kleine Kohlrabi (ca. 500 g)	<b>5</b> Frühlingszwiebeln
<b>100 g</b> geräucherter durchwachsener Speck (am Stück)	<b>3 EL</b> Öl
Fett für die Form	<b>100 g</b> Ziegenfrischkäse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 390 kcal

## Zubereitung

1. 1 Ei trennen. Eigelb, Mehl, 100 g Quark, den Senf, die Butter in Stückchen und 1 Prise Salz glatt verkneten. Den Teig zugedeckt kalt stellen. Pilze putzen und halbieren. Kohlrabi schälen, klein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in Stücke schneiden. Den Speck würfeln.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form fetten. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Speck darin auslassen und herausnehmen. Pilze im heißen Fett 8 Min. braten. Salzen, pfeffern, herausnehmen. Kohlrabi und Frühlingszwiebeln in die heiße Pfanne geben, kurz andünsten. Mit 125 ml Wasser ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 10 Min. köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist. Speck und Pilze unterheben. Alles vom Herd nehmen.
3. Den Teig in die Form drücken, dabei einen 2-3 cm hohen Rand formen. Die Gemüsemischung darauf verteilen. 150 g Quark, 3 Eier und das Eiweiß verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen und über das Gemüse geben. Den Käse in Stückchen darüber verteilen. Die Quiche im Ofen (Mitte; Umluft 180°) 30 Min. backen.