

Rezept

Quiche mit zweierlei Petersilie

Ein Rezept von Quiche mit zweierlei Petersilie, am 13.05.2024

Zutaten

1 Rolle backfertiger Mürbteig für Herzhaftes (ca. 300 g; Kühlregal)	750 g Petersilienwurzeln
1 Bund Petersilie	Salz
125 g Büffel-Mozzarella	50 g Walnusskerne
100 g geriebener Bergkäse (ersatzweise Emmentaler)	Pfeffer
	Tarte- oder Quicheform mit 24-26 cm Ø

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Den Mürbeteig auswickeln, die ofenfeste Form damit auskleiden. Überstehenden Teig wegschneiden. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
2. Die Petersilienwurzeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zugedeckt in wenig Salzwasser 5-6 Min. kochen lassen.
3. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen hacken. Walnüsse ein wenig zerkleinern, den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
4. Die Petersilienwurzeln in einem Sieb abtropfen lassen, mit der gehackten Petersilie und den Walnüssen mischen und auf den Teigboden geben. Alles pfeffern, dann den Mozzarella und den Bergkäse darüber verteilen. Die Quiche im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen.