

Rezept

Ricotta-Kräuter-Quiche

Ein Rezept von Ricotta-Kräuter-Quiche, am 28.06.2026

Zutaten

1 fertig ausgerollter runder Blätterteig (ca. 32 cm Ø)	8 Zweige Oregano
1 kleines Bund Petersilie	8 Zweige Thymian
2 Zweige Salbei	2 Zweige Rosmarin
150 g Parmesan	1 EL Olivenöl
3 Eier (M)	500 g Ricotta
Pfeffer	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. 470 kcal

Zubereitung

1. Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen. Für den Belag die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen bzw. die Nadeln ab-zupfen bzw. abstreifen und fein hacken.
2. Das Öl in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze warm werden lassen.
3. Kräuter einrühren und 1 - 2 Min. erhitzen, bis sie zusammenfallen, dabei immer weiter rühren. Pfanne vom Herd ziehen.
4. 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.
5. Den Parmesan fein reiben. Den Ricotta mit den Eiern und dem Parmesan mit dem Schneebesen gründlich verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter untermischen.
6. Ricottamischung auf dem Teig verteilen. Die Quiche im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, bis der Belag schön gebräunt ist. Herausnehmen, kurz stehen lassen, dann in Stücke schneiden und servieren. Dazu schmeckt ein Salat, z. B. ein einfacher Gurkensalat.