

Rezept

# Wirsingquiche mit Chorizo

Ein Rezept von Wirsingquiche mit Chorizo, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>225 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Salz
<b>125 g</b> kalte Butter in Würfeln	<b>1</b> Ei (M)
<b>1</b> kleinerer Wirsing (ca. 500 g)	Salz
<b>100 g</b> Chorizo (siehe Rezept-Tipp)	<b>125 g</b> Manchego-Käse oder Pecorino
<b>½ Bund</b> Petersilie oder 4 Stängel Minze	<b>2</b> Knoblauchzehen
Pfeffer	<b>2</b> Eier (M)
<b>200 g</b> Crème fraîche	Backpapier
Springform (28 cm Ø)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

## Zubereitung

1. Aus dem Mehl, Salz, der gewürfelten Butter und dem Ei mit den Händen einen glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, zwischen zwei Stücke Backpapier legen und zu einer runden Teigplatte ausrollen.
2. Die Springform mit dem Teig auskleiden, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Den Teig in der Form 1 Std. kühl stellen.
3. Inzwischen für den Belag vom Wirsing alle welken Blätter ablösen und den Strunk abschneiden (s. oben links). Den Wirsing waschen, achteln und in Streifen schneiden. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Wirsing darin 6 - 8 Min. bei starker Hitze sprudelnd kochen lassen, bis er bissfest ist. Wirsing in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
4. Die Chorizo eventuell häuten und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben halbieren. Den Manchego oder Pecorino ohne die Rinde grob reiben. Die Petersilie oder Minze waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und fein würfeln.
5. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Chorizoscheiben, die gehackten Kräuter und den Knoblauch unter den abgetropften Wirsing mischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Eier mit der Crème fraîche und dem Käse mit dem Schneebesen verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

7. Die Wirsingmischung auf dem gekühlten Teig verteilen, die Eirmischung darübergeben. Die Quiche im heißen Backofen (Mitte) ca. 50 Min. backen, bis der Belag schön gebräunt ist. Herausnehmen, am besten noch 10 Min. ruhen lassen, dann in Stücke schneiden und servieren. Dazu passt Feldsalat oder Radicchio.