

Rezept

Wirsingquiche mit Senfcreme

Ein Rezept von Wirsingquiche mit Senfcreme, am 27.04.2024

Zutaten

450 g TK-Blätterteig (6 Platten)	Salz
1/2 Wirsing (etwa 700 g)	1 TL Kümmelkörner nach Belieben
3 Eier	250 g Sahne oder saure Sahne
1 1/2 EL scharfer Senf	150 g frisch geriebener Hartkäse (Emmentaler, Bergkäse oder Gouda)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 895 kcal

Zubereitung

1. Den Blätterteig in etwa 10 Min. auftauen lassen. Inzwischen reichlich Salzwasser erhitzen. Den Wirsing waschen und in feine Streifen schneiden. Im kochenden Wasser etwa 2 Min. blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Wirsing eventuell mit dem Kümmel mischen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Blätterteigplatten so darauflegen, dass sie an den Rändern leicht überlappen. Mit einem kleinen Rollholz über die Ränder rollen oder die Teigländer mit den Fingern zusammendrücken. Teig mit dem Wirsing belegen.
3. Die Eier mit Sahne und Senf verquirlen, den Käse untermischen und den Guss mit Salz abschmecken. Auf dem Wirsing verteilen. Im Ofen (unten, Umluft 160°) etwa 30 Min. backen, bis der Teig knusprig ist. Falls der Belag zu schnell braun wird, mit Alufolie abdecken.