

Bärlauch-Quiche

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 45 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

Für den Teig

200 g Dinkelmehl
100 g Butter
1 TL Salz
40 ml Wasser

Für die Füllung

150 g Bärlauch
3 Eier
200 g Frischkäse
100 ml Milch
2 EL Bärlauch Würzöl
100 g Käse, gerieben
Salz und Pfeffer
Muskat



Zubereitung

Mehl, Salz, Butter und Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen für rund 30 Minuten in eine Folie gewickelt kaltstellen. Den Teig anschließend ausrollen und in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Tarteform geben. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Bärlauch waschen und in feine Stücke schneiden. Eier, Frischkäse und Milch verrühren. Den Bärlauch, das Bärlauch Würzöl und den Käse hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In die Tarteform füllen und für 30 Minuten in den Backofen geben.

Hinweise

Als Käse für die Quiche eignen sich beispielweise Emmentaler, Gouda, Mozzarella, Parmesan oder Greyerzer.