

Bärlauch-Quiche

Zutaten für 26er Form:

Mürbeteig:

- ☞ ▶ 250 g Mehl
- ☞ ▶ 125 g Butter
- ☞ ▶ ¼ TL Bärlauchsalz
- ☞ ▶ 2 EL Wasser
- ☞ ▶ Pfeffer

Füllung:

- ☞ ▶ 1 Bund Bärlauch
- ☞ ▶ 200 g geriebener würziger Käse
- ☞ ▶ einige Cherrytomaten

- ☞ ▶ 3 Eier,
- ☞ ▶ 100 g Sahne
- ☞ ▶ 100 g Schmand
- ☞ ▶ Salz & Pfeffer & etwas Paprikapulver

Zubereitungszeit: 30 min

Backen : 180 Grad ca. 45 min.

Schwierigkeitsgrad: einfach



Zubereitung:

Für den Mürbeteig alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, kurz kaltstellen.

In der Zwischenzeit, Bärlauch waschen, trocken schütteln und kleinhacken.
Boden einer Tarteform einfetten, Teig hinein geben und einstechen.
Käse und Bärlauch auf den Boden verteilen.

Schmand, Eier, Sahne mit Salz & Pfeffer, sowie etwas Paprikapulver gut abschmecken auf den Teig geben und die halbierten Tomaten auf die Masse legen.

Bei 180 Grad ca. 45 min. backen.