

Chicorée-Walnuss-Quiche, glutenfrei

Glutenfreier Gemüsekuchen mit Chicorée.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Knetteig:

100 g glutenfreie Mehlmischung
50 g Maismehl
½ TL Dr. Oetker Original Backin
½ TL Salz
125 g Speisequark (Magerstufe)
125 g weiche Butter
1 Eigelb (Größe M)

Belag:

50 g Walnüsse
500 g Chicorée
3 EL Speiseöl
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale
2 gestr. EL Zucker
1 TL gekörnte Gemüsebrühe
100 g Brie
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss

Außerdem:

1 EL gehackte glatte Petersilie

1 Knetteig:

Mehle mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten zufügen, alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten und mit Folie bedeckt 30 Min. kalt stellen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

- 2 Teig in die Springform geben und mit Hilfe einer Folie zu einem Boden andrücken, dabei auch einen etwa 2 cm hohen Rand andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

3 **Belag:**

Walnüsse grob hacken und in einer beschichteten Pfanne unter Rühren ohne Fett anrösten. Nüsse auf einem Teller abkühlen lassen. Chicorée waschen, halbieren und quer in etwa 1,5 cm breite Streifen schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Chicoréestreifen bei mittlerer Hitze etwa 3 Min. unter gelegentlichem Rühren dünsten. Chicorée mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Aroma und Brüheiterrühren und das Ganze 5 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Backzeit: etwa 15 Min.

- 4 Brie in Scheiben schneiden. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und auf den vorgebackenen Boden streichen. Chicoréestreifen abtropfen lassen und darauf verteilen. Mit den Walnüssen bestreuen und dem Brie belegen. Form in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 20 Min.

- 5 Die Quiche 5 Min. stehen lassen, Springformrand entfernen und mit der gehackten Petersilie bestreuen.