

Garnelen-Quiche

Eine Quiche aus Hefeteig mit einer Füllung aus Frühlingszwiebeln, Garnelen und rotem Pesto

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Quicheform (Ø 28 cm):

Fett

Belag:

250 g tiefgekühlte Garnelen
100 g Frühlingszwiebeln
3 Eier (Größe M)
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
4 EL Milch
2 EL rotes Pesto
Salz

Hefeteig:

300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
1 TL Salz
1 Ei (Größe M)
200 g geraspelter Gouda
125 ml Milch
100 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl

Außerdem:

2 EL tiefgekühlte gehackte,
gemischte Kräuter
2 EL Weizenmehl

1 Belag:

Garnelen nach Packungsanleitung auftauen lassen. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Eier, Crème fraîche, Milch und Pesto verrühren. Garnelen und Frühlingszwiebeln unterrühren und evtl. mit Salz abschmecken. Quicheform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



② **Hefeteig:**

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verrühren. 3/4 des Teiges in die Quicheform geben und den Teig zu einem Boden und Rand andrücken. Belag gleichmäßig darauf verteilen. Restlichen Teig mit den Kräutern und Mehl verkneten. Kräuterteig ausrollen und z.B. einige Glücksschweinchen ausstechen. Teigreste zu Rollen formen und z. B. Zahlen oder ein Gitter legen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 45 Min.

Quiche warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Quiche kann auch in einer Springform (Ø 28 cm) zubereitet werden.

