

Quiche mit Ziegenfrischkäse

Eine mediterrane Quiche mit Ziegenfrischkäse, Oliven und Rosmarin.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Quicheform (Ø 28-30 cm):

Fett

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

1 Ei (Größe M)

1 Pr. Salz

125 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

60 g entsteinte, schwarze Oliven

3 Zweige Rosmarin

300 g Ziegenfrischkäse

300 g Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

2 Eier (Größe M)

100 g geriebener Käse z. B. Gouda

oder Emmentaler

Salz

frisch gemahlener weißer Pfeffer

1 Vorbereiten:

Quicheform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø 30-32 cm) ausrollen und die Quicheform damit auslegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.



3 **Belag:**

6 Oliven halbieren und beiseitelegen. Übrige Oliven in feine Ringe schneiden. Rosmarin abspülen und einen großen Zweig beiseitelegen. Übrige Nadeln von den Stängeln zupfen und sehr fein schneiden. Ziegenfrischkäse, Crème fraîche und Eier am besten mit einem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin, Oliven und Käse unterrühren. Den Belag auf den vorgebackenen Boden geben. Die Quiche dekorativ mit den halbierten Oliven und Rosmarinzweig verzieren und weiterbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Die Quiche warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Ziegenfrischkäse auch die gleiche Menge Doppelrahm-Frischkäse verwenden.
- Die Quiche kann auch in einer Springform (Ø 26 cm) gebacken werden. Dann aus 1/3 Teig eine Rolle für den Rand (etwa 3 cm) formen.

