





Quiche mit Ziegenkäse und Salat

Eine pikante Quiche mit Ziegenkäse, Tomaten und Feldsalat.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Knetteig:

200 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Ei (Größe M)
1 Pr. Salz
2 EL Wasser
125 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

300 g Ziegenkäse am Stück
200 g Cocktailtomaten
300 g Dr. Oetker Crème Légère
4 Eier (Größe M)
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
25 g tiefgekühlte gehackte, gemischte Kräuter
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss

Belag:

Walnüsse
etwa 50 g Feldsalat
4 Scheiben Serrano-Schinken (etwa 70 g)

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges zu einer Kugel formen, auf dem Boden der Springform ausrollen und den Springformrand darumstellen. Den übrigen Teig zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.



3 Füllung:

Käse reiben. Tomaten waschen und in kleine Stücke schneiden. Crème légère, Eier, Gustin und Kräuter mit einem Schneebesen verrühren. Käse und Tomaten unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Belag auf dem vorgebackenen Boden verteilen und weiterbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 45 Min.

4 Belag:

Walnüsse grob zerkleinern. Nüsse in einer beschichteten Pfanne unter Rühren rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Feldsalat verlesen, waschen und abtropfen lassen. Schinkenscheiben jeweils einmal längs und quer halbieren.

Die Quiche aus der Form lösen und 5 Min. stehen lassen.

5 Verzieren:

Feldsalat und Schinken dekorativ auf der Quiche verteilen und mit Nüssen bestreuen. Quiche warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Quiche anstatt mit Feldsalat mit Rucola belegen.
- Verfeinern Sie die Füllung mit etwa 50 g grob gehackten Walnüssen.
- Vegetarier lassen den Schinken einfach weg und bestreuen die Quiche mit geraspeltem Käse.

