

Rucola-Käse-Quiche

Ein pikanter Kuchen mit Rucola, Kirschtomaten und Bergblumenkäse.

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Fett

Mürbeteig:

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

Belag:

50 g Schalotten
1 EL Speiseöl
200 g Bergblumenkäse
100 g Rucola (Rauke)
4 Eier (Größe M)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
100 g Kirschtomaten

Außerdem:

25 g Pinienkerne

1 Vorbereiten:

Boden der Springform 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) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. 2/3 des Teiges 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 2 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 Belag:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Öl erhitzen, Schalotten darin andünsten und etwas abkühlen lassen. Käse reiben. Rucola verlesen, waschen und abtropfen lassen. **75 g** davon fein hacken und mit Schalotten, Käse, Eiern und Crème fraîche verrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Tomaten waschen, halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf dem Belag verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Min.

- 4 Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Quiche nach dem Backen mit den Pinienkernen und dem restlichen Rucola bestreuen und warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Bergblumenkäse Emmentaler für den Belag verwenden.

