Unsere Rezeptidee mit dem

Gewürz DES MONATS

09/23

Altes Gewürzamt
Jaap Holland

Quiche mit Ziegenkäse

CITTI
Markt der Lebensfreude

Altes Gewürzamt
Inga Holland

Quiche mit Ziegenkäse

Zutaten für 4 Personen

Teig:
100 g Butter
200 g Weizenmehl 550
90 ml Wasser
4 g Zucker
4 g Salz
Royal:
300 g Sahne
8 Eier
10 g Café de Paris
Salz
weißer Pfeffer
Muskatnuss
Einlage:
450 g grüner Spargel
250 g Kirschtomaten
100 g Ziegenkäse

Zubereitung

Teig: Butter, Salz, Zucker und Mehl homogen vermengen. Anschließend das Wasser zugeben, zügig verkneten bis ein glatter Teig entsteht. Diesen in Frischhaltefolie für 60 Minuten kaltstellen. Den Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen und die Form einfetten. Den Teig ausrollen und die Form damit auslegen. Dabei etwas Teig über den Rand der Form stehen lassen. Für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.Anschließend mit Hülsenfrüchten, circa 20 Minuten blind backen. Die Hülsenfrüchte entfernen und weitere 10 Min. backen.

Royal: Sahne, Eier, Pfeffer, Salz und Muskatnuss zu einer homogenen Masse mixen und die Gewürzmischung Café de Paris mit einem Schneebesen einrühren. Kräftig abschmecken.

Füllung: die unteren 2-3 cm vom grünen Spargel entfernen, leicht schräg in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. In Eiswasser abschrecken und auf Küchenkrepp trockenlegen. Die Kirschtomaten halbieren oder vierteln. Spargel und Tomaten mit einem Teil der Royal vermengen und locker auf dem Mürbteig verteilen. Mit der restlichen Royal bis knapp unter den Rand auffüllen.

Den Ziegenkäse in kleinen Stücken gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen. Bei 180°C Heißluft 20-30 Minuten backen, bis die Masse gestockt ist und die Quiche eine appetitliche Bräune hat.