

# Bärlauch-Sauerrahm-Quiche

Das Rezept für die Bärlauch-Sauerrahm-Quiche ist ein wunderbares, vegetarische Gericht zur Bärlauch Zeit im Frühling.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,4 h



## Zutaten

### für den Teig

200 g	Mehl
60 g	<a href="#">Butter</a>
100 ml	Milch
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

### für den Belag

3 Stk.	Eidotter
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
500 ml	Sauerrahm
75 g	<a href="#">Bärlauch</a>
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
2 EL	Butterflocken

### für die Form

<a href="#">Butter</a>
------------------------

## Zubereitung

1. Das Mehl, Butter, Milch und etwas Salz für die **Bärlauch-Sauerrahm-Quiche** zu einem

Mürbteig verkneten.

2. Den Teig für 30 Minuten mit einer Folie zudecken und im Kühlschrank rasten lassen. Währenddessen das Backrohr aus 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Danach den Teig ausrollen und eine runde, mit Butter bestrichene Form ca. 28 cm mit dem Teig auslegen.
4. Anschließend Eidotter, Ei und Sauerrahm miteinander verrühren und mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den geschnittenen Bärlauch in die Masse unterheben und über den Teig gleichmäßig verteilen.
6. Die Bärlauch-Quiche mit Butterflocken bestreuen und im vorgeheizten Backrohr ca. 30 Minuten goldgelb backen.

## **Tipp**

Zur Bärlauch-Sauerrahm-Quiche wird grüner oder gemischter Salat empfohlen.