

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	<u>Butter</u>
100 ml	Milch
1 Prise	Salz

für den Belag

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

für die Form

—
Rutter
<u>Dattor</u>

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.