

Frankfurter Quiche

Dieses Rezept ist ein echter Hingucker! Da die Frankfurter Quiche warm und kalt gut schmeckt, eignet sie sich auch perfekt für's Partybuffet oder für's Picknick.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Foto: Jerry Pank

Zutaten

500 g	Mürbteig (fertigen)
1.5 g	Frankfurter
6 Stk.	Eier
6 EL	Joghurt
3 EL	Mascarpone
1 Spritzer	Paprikasauce
1 EL	Petersilie
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Schuss	Milch
2 Stk.	Tomaten
2 EL	Butter (zum Einfetten der Form)
1 Handvoll	Bohnen (zum Blindbacken)
1 Handvoll	Erbsen (zum Blindbacken)

Zubereitung

1. Für die Frankfurter Quiche zunächst den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Fertig-Teig ausrollen und je nach Größe 1-2 Quiche-Formen mit Butter einfetten. Den Teig in die Formen geben und dabei einen kleinen Rand hochziehen.
2. Ein Stück Backpapier auf den Teig legen und dieses mit getrockneten Bohnen, Erbsen o.ä.

beschweren, so dass der Teig beim Backen nicht hochgeht. Für 10 Minuten im Ofen backen lassen.

3. Inzwischen die Mascarpone mit dem Joghurt, den Eiern und der Milch verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprika-Sauce abschmecken. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. In die Mascarpone-Creme rühren.
4. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Die Würstchen der Länge nach halbieren. Die Teigböden aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 180°C reduzieren.
5. Die Böden mit der Mascarpone-Creme bestreichen und dekorativ mit den Würstchen und Tomatenscheiben belegen. Weitere 40 Minuten im Ofen backen, dann herausnehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Zur Frankfurter Quiche schmeckt ein frischer grüner Salat und als Getränk ein kühles Bier.