

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Mangoldquiche mit Kräuterfrischkäse

250g Butter
500g Mehl
Salz
240 ml Wasser

800g Mangold

400g Kräuter-Frischkäse, z.B. mit Basilikum und Knoblauch
5 Eier
250 ml Milch
Kräutersalz und Pfeffer

Als erstes das Mehl mit der Butter und dem Salz zwischen den Fingern verreiben bis alles ordentlich miteinander vermengt ist. Jetzt das Wasser unterkneten und den Teig ca. 30 min ruhen lassen. Mangold putzen und in feine Streifen schneiden. Frischkäse, Eier und Milch miteinander verrühren, mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Ein Backblech einfetten und den Ofen auf 180° C vorheizen. Den Teig auf dem Blech ausrollen und mit den Fingern einen Rand hoch drücken. Den Mangold mit der Frischkäsemasse vermengen und auf dem Teig verteilen. Die Quiche ca. 45 min goldbraun backen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)