

Die beste Quiche der Welt

Ein Rezept von Morgane, einer Freundin von Hanna Fellner (Studierende am Konservatorium für Kirchenmusik der Diözese Linz)

Zutaten:

Teig:

100 g weiche Butter
200 g Mehl
1 Prise Salz
40-50 g Milch

Belag:

Gemüse der Saison
evtl. etwas Speck
Öl

Guss:

3 Eier
200-250 ml Sauerrahm
Salz, Pfeffer, Muskatnuss...

Zubereitung:

Für den Teig Butter, Mehl und Salz miteinander verkneten, Milch dazu geben und nicht zu lange weiterkneten.

Alle Zutaten für den Guss miteinander verquirlen.

Gemüse der Saison klein schneiden, in etwas Öl in der Pfanne braten, bis es weich ist, aber noch Biss hat (z.B. Lauch und Speck oder Mangold und Kürbis oder Süßkartoffel und Fenchel oder Schwammerl und Brokkoli...). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Form mit Butter ausstreichen, den Teig ausrollen und eine Quicheform damit auskleiden. Das Gemüse darauf geben und den Guss darüber leeren. Optional kann noch Käse darüber gestreut werden. Wenn noch Teigreste übrig sind, können diese als Gitter über die Gemüsemasse und den Guss gelegt werden.

Die Quiche kommt bei 180 bis 200 Grad 30 bis 40 Minuten in den Backofen.

Schmeckt super mit Salat! Mahlzeit und bon appétit!