



QUICHE MIT KÖRNIGEM FRISCHKÄSE UND SPINAT

DAUER

Vorbereitung: 15-20 Minuten
Grillzeit: 10-15 Minuten

ZUBEHÖR

Flammkraft Grill- & Pizzastein

ZUTATEN

Für den Teig:

250 g Mehl Typ550
1 Ei (M)
3 EL Milch
130 g zimmerwarme Butter
Salz (ja nach Bedarf)

Für dem Belag

250 g Mehl Typ550
1 Ei (M)
3 EL Milch
130 g zimmerwarme Butter
Salz (ja nach Bedarf)
50 g Blattspinat, gedünstet
30 g Champignons, in Scheiben geschnitten
30 g Lauch, in feine Streifen geschnitten
250 ml Sahne
200 g Sauerrahm
80 g körniger Frischkäse
3 Eier
Saft und Abrieb von ½ Zitrone
Salz, Pfeffer, Muskat, frische Kräuter
1 EL Rosinen
1 EL geröstete Mandeln, gehackt
50 g Camembert, gewürfelt

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1:

Alle Teig-Zutaten rasch verkneten und in Folie einwickeln. Für 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

SCHRITT 2:

Teig 2-3 mm dünn ausrollen in eine Tarteform legen und blind im vorgeheizten Grill bei ca. 140-160 °C auf dem Stein backen.

SCHRITT 3:

Sahne mit Sauerrahm, Frischkäse, Eier, Zitrone und Gewürze vermischen.

SCHRITT 4:

Das rohe vorbereitete Gemüse mit dem Rapsöl kurz in einer gusseisernen Pfanne ansautieren.

SCHRITT 5:

Sautiertes Gemüse auf dem Teig verteilen. Rosinen, Mandeln und Camembert ebenfalls verteilen. Mit der Sahne-Ei-Masse übergießen. Im vorgeheizten Grill auf dem Stein bei 140°C für 35 Minuten backen.