

Apfel-Bärlauch-Quiche

🕒 50 min 👤 1 Quicheform

Zutaten

Für den Mürbeteig

- 200 g Mehl
- 100 g kalte Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1-2 EL kaltes Wasser

Für die Füllung

- 2 säuerliche Äpfel (Elster, Boskoop)
- 1 Bund Bärlauch
- 1 kleine Stange Lauch
- 2 Eier
- 200 ml Sahne oder Crème fraîche
- 100 g geriebener Käse
- Salz&Pfeffer

Zubereitung

Teig:

- Mehl, Butter, Ei, Salz, Wasser zu glattem Teig verkneten
- In Frischhaltefolie wickeln, 30 Min. kalt stellen

Füllung:

- Äpfel schälen, entkernen, in dünne Spalten schneiden
- Lauch in feine Ringe schneiden, in Butter/Öl andünsten
- Bärlauch waschen, trocken tupfen, grob hacken
- Eier mit Sahne oder Crème fraîche verquirlen, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und Käse untermischen
- Teig ausrollen, in Quicheform (26 cm) legen und Boden mit Gabel einstechen
- Lauch & Bärlauch verteilen, Apfelspalten darüber und Eier-Sahne-Mischung darüber gießen
- Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (O/U) oder 160 °C (Umluft) ca. 35–40 Min. backen

Guten Appetit!



- Das Rezept findet ihr auch als Video bei münchen.tv. Da durften wir im März zu Gast sein.
- Den Link zum Video findet ihr auf Instagram:)

