



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Quiches Dahemm

Zutaten für 8 Personen:	
	Belag:
Mürbeteig:	1 Bund Lauchzwiebeln
100 g Mehl	200 g Kartoffeln
50 g Butter	100 g Blattspinat
2 Eier	200 g Möhren
½ Teelöffel Salz	1 kleiner Bund Maggikraut - Liebstöckel
Butter für die Form	200 ml Sahne, 150 ml Milch, 2 Eier
	100 g geriebener Käse oder regionaler Schafskäse
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Einen Mürbeteig aus den angegebenen Zutaten und 4 Esslöffeln Wasser bereiten und 1 Stunde ruhen lassen.

Kartoffeln und Möhren in Würfel schneiden, in der erhitzten Butter 20 Minuten dünsten. Lauchzwiebeln ebenfalls in kleine Stücke schneiden, zu den Kartoffel-



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Möhren geben. Zum Schluss den Blattspinat und klein geschnittenen Liebstöckel untermischen, Deckel drauf und 5 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Gelegentlich wenden, vorsichtig salzen und pfeffern.

Die Eier schlagen, Sahne und die Milch zugeben. Geriebenen Muskat zufügen und die Flüssigkeit das Gemüse mischen.

Den Mürbeteig sehr dünn ausrollen und eine gefettete Springform damit auslegen. Den überhängenden Teig abtrennen und Wellenförmig als Dekoration auf den Teigrand drücken.

Die Gemüsemischung in die Form mit Mürbeteig füllen, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 200 ° 25 Minuten backen. Heiß servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer