

Geflügelleberquiche bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Mehl, 5 Esslöffel Olivenöl, 1 Prise Salz, 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 500 gr Putenleber, 3 Esslöffel Öl, 150 gr Crème fraîche, 250 gr passierte Tomaten, 2 Eier, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Bund Basilikum, 1 Teelöffel getrockneter Oregano, 1 Teelöffel Paprika, rosenscharf.

Die Vorbereitungen:

Für den Teig:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde drücken. Das Olivenöl mit 5 El Wasser und dem Salz dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührers oder mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt 20 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Für den Belag:

Die Zwiebeln schälen und feinhacken. Den Knoblauch schälen. Die Putenleber in die natürlichen Hälften teilen, kurz abspülen, trockentupfen und in Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

2 El. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Putenleber darin bei mittlerer Hitze 5 Min. braten, herausnehmen und beiseite stellen. Im restlichen Öl die Zwiebeln weich dünsten und den Knoblauch dazupressen. Die Putenleber untermischen und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Das Basilikum waschen, die Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die Crème fraîche mit den passierten Tomaten und den Eiern mischen, das Basilikum unterrühren und mit Salz Pfeffer und Paprika kräftig würzen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form (ø 26cm) einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, in die Form legen und einen Rand von etwa 3cm formen. Die Putenleber darauf verteilen und mit dem Tomatenguß übergießen. Die Quiche im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 30Min. backen. Dazu paßt Feldsalat mit Vinaigrette besonders gut.