Ziegenkäsequiche
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Mehl, 50 gr Butter, 2 Eier, 60 gr Zucker, 200 gr Ziegenkäse (z.B. Amalthée), 3 Stangen Lauch, 3 Zucchini, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Mehl, Butter und Salz zu einem glatten Mürbeteig verkneten und 2 Stunden in dem Kühlschrank stellen. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker gut verrühren. Den Ziegekäse zerkleinern und das Eigelb unterheben. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Ziegenkäsemasse heben. Den Porree und die Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Anschließend beides zur Käsemasse geben. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer gut würzen.

Die Zubereitung:

Den Teig in eine runde, mit Butter gefettete Springform geben, ausrollen und einen Rand hochdrücken. Die Käsemasse gleichmässig darauf verteilen. Die Quiche im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 40 Minuten backen.
Dazu passt ein Salat aus Rauke und Kirschtomaten.