



BRENNNESSEL-QUICHE



Für 4 Personen

ZUTATEN

für den Teig:

300 g Weizenmehl (Type 405)
200 g Butter
50 g Stärke
1 Ei
1/2 TL Salz

für die Füllung:

250 g Brennessel-Blätter
300 g Sahne
120 g Pecorino Käse
1 TL Butter
3 Eier
2 rote Zwiebeln
1 Zitrone
1 Knoblauchzehe
1 Prise Muskat

ZUBEREITUNG

Mehl, Stärke und Salz in einer Rührschüssel mischen. 2 Esslöffel kaltes Wasser, gewürfelte Butter und ein Ei hinzufügen. Per Hand aus den Zutaten einen Mürbteig kneten. Den in Frischhaltefolie gewickelten Mürbteig etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Quiche-Form mit Butter einfetten.

Backofen auf 180°C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in der Größe der Form ausrollen und anschließend in die Form legen.

Brennnnesseln waschen (am besten mit Haushaltshandschuhen) und rund zehn Minuten kochen. Zwiebeln und Knoblauch hacken und mit einem Esslöffel Butter goldbraun anbraten. Brennnnesseln zugeben und ca. 3 Minuten dünsten.

Pecorino fein reiben und mit Sahne, Ei und Muskatnuss vermischen. Zitronenschale abreiben und unterheben. Eiermasse mit den Brennnnesseln verrühren und auf den Mürbteigboden geben.

Quiche rund 35 Minuten im Backofen goldbraun backen.