

Mangoldquiche mit Schafskäse

Boden:

100 g Butter
250 g Mehl
1 Ei
2-3 EL Sahne
Kräutersalz
etwas Paprikapulver

600 g Mangold
150 g Schafskäse
125 g Sahne
Kräutersalz und Pfeffer
6 Blätter Salbei
2 Zwiebeln
2 EL Butter
1 Knoblauchzehe

Guß:

300 g Sahne
4 Eier
50 g geriebener Gruyère
Salz
weisser Pfeffer, frisch
Cayennepfeffer
Muskat

Zubereitung:

Butter in kleine Stücke schneiden und mit Mehl, Ei, Kräutersalz und Sahne zu einem glatten Teig verkneten. Mit dem Teig eine gefettete Springform auskleiden, und mit einem ca. 2 cm hohen Rand versehen. Den Teig in der Form ca. 30 Min. kühl stellen.

Mangold putzen, waschen, Blätter von den Stielen trennen und grob hacken, Stiele in fingergliedlange Stücke schneiden. Alles in Salzwasser ca. 4 Min. blanchieren, dann in der Sahne mit Kräutersalz und Pfeffer dünsten. Die gehackten Zwiebeln kurz in der Butter dünsten, unter den Mangold mischen. Schafskäse würfeln. 6 Blätter Salbei waschen und klein hacken. Mangold mit dem Schafskäse und Kräutern mischen, die Knoblauchzehe darüber pressen. Sahne mit Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskat abschmecken. Mangoldmischung auf dem Teig verteilen, mit der Eiersahne übergießen und bei 180° im Backofen ca. 50 Min. goldbraun backen. Schmeckt auch kalt gut.

Lecker!!!

Annette Ammelt
Halinger Dorfstr.5
58708 Menden