



REZEPT DER WOCHE

KW 15 08.04. – 14.04.2024

Lauch-Pastinaken-Quiche

(Für 4 Personen)

Das brauchen Sie:

- 400 g [Dinkelmehl](#) Typ 630 (Art.Nr. 5882)
- 2 [Eier](#) (Art.Nr. 1991)
- 100 g [Crème fraîche](#) (Art.Nr. 2273)
- 170 g [Butter](#) (Art.Nr. 2340)
- 1/2 TL Salz
- Etwas Öl und Mehl für das Blech
- 2 [Zwiebeln](#) (Art.Nr. 400)
- 1 [Stange Lauch](#) (Art.Nr. 406)
- 400 g [Pastinaken](#) (Art.Nr. 314)
- 2 EL [Bratöl Olive](#) (Art.Nr. 8071)
- 600 g [Schmand](#) (Art.Nr. 2223)
- 8 [Eier](#) (Art.Nr. 1991)
- 1 Msp. [Muskatnuss](#) (Art.Nr. 8344)
- Salz, Pfeffer

Und so geht's:

Backofen auf 180°C vorheizen. Aus Mehl, 2 Eiern, Crème fraîche, Butter und Salz zügig einen Mürbteig herstellen und 30 Minuten kaltstellen; anschließend auf ein gefettetes und mehliertes Backblech geben und dünn ausrollen. Mit einer Gabel Löcher einstechen, damit er sich beim Backen nicht aufwölbt.

Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten vorbacken, bis er eine hellgelbe Farbe hat. Zwiebeln und Pastinaken schälen und in feine Würfel schneiden. Lauch putzen, gründlich waschen und in Streifen schneiden. Zunächst das Bratöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebel-Pastinaken-Lauch-Mischung 1 Minute braten. Aus der Pfanne nehmen und auf die Seite stellen.

Schmand und 8 Eier gut verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Angebratene Gemüse-Mischung auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Mit der Schmand-Ei-Mischung übergießen und weitere 45 Minuten backen, bis die Quiche braun und die Masse gestockt ist.

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERS **BIOHOF**