AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	Winter	Deutschland

QUICHE MIT YUFKA-TEIG



Rezept: Tanja Grandits. Tanja vegetarisch. AT-Verlag 2021 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Diese Quiche mit dem türkischen Yufka-Teig ist speziell knusprig. (+40 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

150 g	Yufka-Teig	2	Peperoni, ohne Haut
40 g	Butter	2 Zehe	Knoblauch
500 g	Blattspinat	0.5 TL	Thymian, frisch
250 g	Petersilienwurzel	300 g	Sauerrahm
250 g	Schafskäse	3	Ei
2 EL	Grüne Oliven, entsteinte		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C vorheizen.
2. Butter zerlassen. Blech einbuttern und mit den Yufka-Blättern belegen und jeweils einzeln mit Butter bestreichen.
3. Blattspinat kochen, gut ausdrücken und grob hacken. Petersilienwurzel putzen, schälen und fein raspeln. Schafskäse zerkrümeln, Oliven und Peperoni grob hacken, Knoblauchzehen fein hacken, Thymianblättchen dazugeben. Alles in einer Schüssel mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüse-Mischung auf dem Teig verteilen.
4. Sauerrahm mit den Eiern verquirlen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und auf das Gemüse giessen.
5. Die Quiche in der Backofenmitte 40 Min. goldbraun backen.

TIPP: Statt Petersilienwurzel können auch andere Wurzelgemüse verwendet werden.