

Kräuter - Quiche

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Quiche, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

200	Gramm	Mehl
1		Ei
100	Gramm	Butter
1/2	Teel.	Salz
1	Essl.	Wasser

BELAG

3	Essl.	Greyerzerkaese; gerieben
5		Salbeiblaetter
2	Stängel	Thymian
		Rosmarin
1	Bund	Petersilie
1	Bund	Schnittlauch
3		Eier
400	ml	Sahne
1/2	Teel.	Salz
		Pfeffer
150	Gramm	Briekaese

Anleitung:

Teig kneten und 1/2 Std. in den Kuehlschrank stellen. Ausrollen, in Gefettete Form legen und einstechen. Lauch in Roellchen schneiden, die Anderen Kraeuter kleinhacken. Mit Sahne, Eiern, Salz und Pfeffer Verruehren und auf Teig giessen. Kaese darauf verteilen und bei 225 Grad ca. 45 min. backen.