

Bärlauchquiche

Kategorien: Backen, Pikant, Kräuter, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

250	Gramm	Mehl
1-2	Essl.	Wasser
		Salz
1		Ei
125	Gramm	Butter

FÜLLUNG

4		Eier
250	Gramm	Sahne
100	Gramm	Gouda
50	Gramm	Bärlauch
		Salz und Pfeffer

Anleitung:

Mit den Zutaten einen Teig anrühren. In einer Kuchenform auslegen. Für die Füllung den Bärlauch waschen und klein schneiden. Mit Sahne, Eiern und dem Käse vermischen und in die Kuchenform geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann bei 170 Grad im Backofen goldbraun backen.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann