Quiche Lorraine mit Ricotta, Butter, Pizza & Pasta-Käse

> 30 Min.

Normal

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig verkneten, bis eine homogene Masse entsteht. Anschließend ausrollen und in eine Quiche-Form geben. Mit einer Gabel Löcher in den Boden stechen und 30 Minuten kalt stellen.
2. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 200 °C vorheizen und danach den Boden 10 Minuten blind backen.
3. Nun Lauch und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und die Zwiebel würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und alles darin andünsten. Dann die Speckwürfel dazugeben, mitanbraten und zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Sahne mit den Eiern und den Gewürzen vermengen.
5. Nun wird die Quiche geschichtet. Zuerst die Masse aus Schritt 3 in die Form geben, den Pizza- & Pasta-Käse darüber verteilen und zu guter Letzt die Sahne-Mischung aus Schritt 4 gleichmäßig darüber gießen.
6. Im Ofen bei 180 °C Umluft für ca. 30 Minuten backen.

Tipp:
Mit gehackter Petersilie garnieren.

Zutaten

Für den Teig:

- 40 g GOLDSTEIG Butter
- 40 g GOLDSTEIG Ricotta
- 1/2 TL Salz
- 40 g Dinkelmehl 630
- 40 g Dinkelvollkornmehl

Für die Füllung:

- 50 g Lauch
- 1 -2 Frühlingszwiebeln
- 1 Zwiebel
- 50 g Speckwürfel
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 90 g GOLDSTEIG Pizza- & Pasta-Käse
- 100 g Sahne
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer
- Muskat

Zum Garnieren:

- Petersilie