



Quiche mit Ziegenkäse

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

1 kg	Weizenmehl	1,5 kg	Ziegenkäserolle
1,5 L	Vollei	2 EL	Thymian
2 EL	Oregano	800 g	Edamer, gerieben
4 Zweige	Rosmarin	400 g	Butter
1/8 L	Milch	750 g	Crème fraîche
1 Schale	Kirschtomaten	3 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer		Zucker

Zubereitung

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben.
2. Butter in kleinen Stücken, 300 g Vollei und Milch dazugeben und mit dem Knethaken schnell zu einem Teig kneten.
3. Mit Frischhaltefolie abdecken und für 30 Minuten kalt stellen.
4. Die äußere Haut vom Ziegenkäse abschneiden und in dünne Scheiben schneiden.
5. Eier und Crème fraîche mit den Kräutern und etwas Salz verrühren.
6. Den Teig ausrollen und in Formen legen.
7. Den Rand ca. 3 cm hochziehen.
8. Dann den Ziegenkäse auf dem Teig auslegen und mit der Eiermasse bedecken.
9. Etwas Edamer darauf verteilen und bei 180°C für ca. 40 Minuten backen.
10. Währenddessen die Tomaten mit Olivenöl und Zucker vermengen.
11. Anschließend die Quiche damit servieren.