

Blauschimmel-Quiche mit Salat

Zeit gesamt
1h



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	100 g
Weizenmehl, Type 405	300 g
Eier	3 St.
Salz	
Wasser	5 EL
Zwiebeln, gelb	1 St.
Olivenöl	2 EL
Crème fraîche	200 g
Milch	100 ml
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Öl zum Einfetten	1 EL
Blauschimmelkäse	150 g
Petersilie, frisch	30 g
Dill, frisch	15 g
Romana Salat	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleine Pfanne, Springform 26 cm

Durchmesser

1. Ofen auf 220 °C (Ober-Unterhitze) vorheizen. 100 g kalte Butter würfeln. In einer Schüssel Butter mit 300 g Mehl, 1 Ei, Salz und 5 EL Wasser zu einem Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl auf hoher Stufe erhitzen. Zwiebel darin ca. 2 Min. anschwitzen.
3. In einer Schüssel 200 g Crème fraîche mit 2 Eiern und 100 ml Milch verrühren. Zwiebel untermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Quiche- oder Tarteform damit auslegen. Dabei einen ca. 3 cm hohen Rand stehen lassen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Eier-Masse in die Form gießen. Blauschimmelkäse grob würfeln und über die Quiche verteilen. Im Ofen auf unterster Schiene ca. 35–40 Min. backen.
5. Währenddessen Kräuter waschen, grobe Stiele entfernen und grob hacken. Salatblätter einzeln abtrennen, in mundgerechte Stücke zupfen und waschen. In einer Schüssel Kräuter und Salat mit 2 EL Olivenöl und Salz vermengen.
6. Blauschimmel-Quiche aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Kräutersalat auf der Blauschimmel-Quiche verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	839 kcal
Kohlenhydrate	67 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	52 g