

TATSOI-QUICHE

MIT LAUCH & FETA



ZUTATEN

Teig:

250 g Dinkelmehl

125 g kalte Butter

1 Prise Salz

1 Ei

1-2 EL kaltes Wasser

Füllung:

1 Stange Lauch

1 Tatsoi

2 Knoblauchzehen

150 g Feta

3 Eier

200 ml Sahne

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Etwas Öl zum Anbraten

ZUBEREITUNG

Mehl, Butter, Salz, Ei und Wasser zu einem glatten Teig kneten, 30 Minuten kühl stellen.

In die Form geben, Boden einstechen.

Lauch in Öl anbraten, Knoblauch und Tatsoi kurz mitdünsten, würzen.

Mit Feta, Eiern und Obers vermengen.

Masse auf den Teig geben und bei **180 °C ca.**

35-40 Minuten goldgelb backen.

Kurz abkühlen lassen, lauwarm oder kalt genießen.

Tscheggs Ernte

Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at

www.tscheggs-ernte.at