

# MANGOLD-QUICHE

MIT FETA UND PINIENKERNEN



## ZUTATEN

### *Teig:*

200 g Mehl

100 g kalte Butter (in Stückchen)

1 Ei

1-2 EL kaltes Wasser

½ TL Salz

### *Für die Füllung:*

1 Bund Mangold

1 Zwiebel, fein gewürfelt

½ Knolle frischer Knoblauch

150 g Feta, zerbröselt

2 El Pinienkerne

3 Eier

150 ml Schlagobers

Salz, Pfeffer, Muskat

## ZUBEREITUNG

Teig aus Mehl, Butter, Ei, Wasser & Salz kneten, kaltstellen.

Mangold klein schneiden. Zwiebel & frischen Knoblauch anbraten, Mangoldstiele kurz mitdünsten, Blätter dazu - würzen.

Eier & Obers verquirlen, salzen und pfeffern.

Teig ausrollen, in Tarteform legen, Mangoldfüllung einfüllen. Feta, Pinienkeren und Eieguss darüber.

Bei 180°C (O/U-Hitze) ca. 35-50 Minuten backen, bis goldbraun.

Tscheggs Ernte

Breite 11 6840 Götzis

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

www.tscheggs-ernte.at