



UNSER TIPP:

Um den Aufwand geringer zu halten, kann auch fertiger Quiche-Teig verwendet werden.

SPALT SPALTER G.U.

Quiche mit Hopfensprossen vom Spalt Spalter



ZUTATEN QUICHE-TEIG:

200 g Mehl Type 550
50 g Mandelmehl
1 Ei (Größe M)
3 EL Milch
130 g Butter, zimmerwarm
Salz

ZUTATEN BELAG:

50 g Speckwürfel
50 g Hopfensprossen vom
Spalt Spalter g. U., gesäubert
1 TL Estragon, gehackt
1 Stange Frühlingslauch,
in feine Ringe geschnitten
250 ml Sahne
250 g Sauerrahm
5 Eier
100 g Allgäuer Weißlacke g. U.,
gerieben (oder ein anderer
würziger Käse)
Saft und Abrieb von ½ Zitrone
Salz, Pfeffer, Muskat, frische Kräuter

ZUBEREITUNG QUICHE-TEIG:

Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig in Folie eingewickelt für 1–2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig ausrollen und bei 140 °C Umluft im Ofen blindbacken.

ZUBEREITUNG BELAG:

Den Speck in einer Pfanne anbraten, Hopfensprossen, Estragon und Frühlingslauch hinzugeben und kurz mitdünsten. Sahne mit Sauerrahm, Eiern, Käse, Zitrone und Gewürzen vermengen. Den Inhalt der Pfanne auf dem vorgebackenen Teig verteilen und mit der Sahne-Ei-Masse übergießen. Im vorgeheizten Ofen bei 140 °C für 35 Minuten backen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck