

Wildkräuter-Quiche

von ROMANA MARIHART

für den Belag...

100 g Lauch, in Scheiben geschnitten
2 bis 3 Karotten, geschält und geraspelt
250 g Wildkräuter nach Saison
2 Eier
200 ml Schlagobers
150 ml Milch
120 g Käse, gerieben
Zitronensaft
Salz und Pfeffer
Muskatnuss

Öl zum
Andünsten

125g
TOPFEN

ÖL

3 EL

1

MILCH

3 EL

S

zu Teig
verkneten

125g Dinkel
MEHL
125g Weizen
BACK-
PULVER

30 Min.
ruhen
lassen

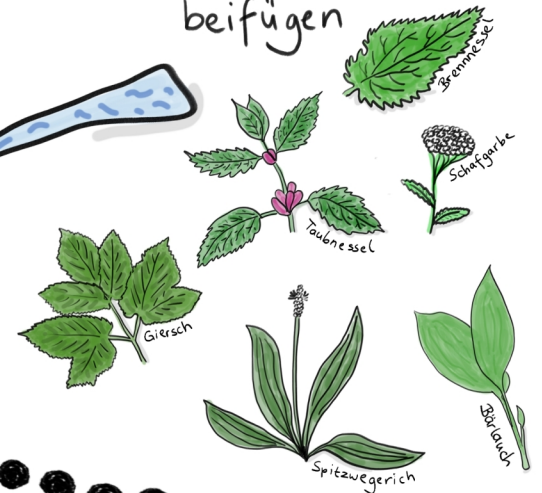
ausrollen

in eine
gefettete
Form
legen

Gemüse
glasig
dünsten

5 bis 10 Min.
dünsten

Wildkräuter
beifügen



abschmecken

verquirlen

Schlagobers

Milch

Wildkräuter-Gemüse-Masse
durch ein Sieb drücken

gleichmäßig
auf dem Teig
verteilen

darüber
gießen

mit Käse
bestreuen

bestreuen

200°C
Umluft
25 bis 35 Min.

Mmmm

