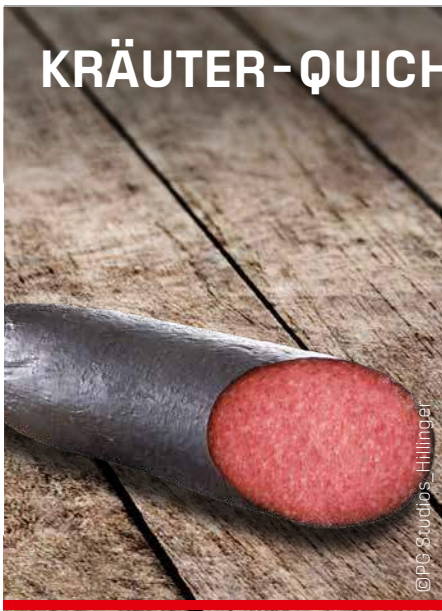


# KRÄUTER-QUICHE MIT REITER SPEZIAL



GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

## ZUTATEN

8 Stück  
Vorbereitungszeit: 35 Minuten  
Wartezeit: 1 Stunde  
Garzeit: 45 Minuten

150 g REITER Spezial  
1 Zwiebel  
1 EL Olivenöl  
300 g Weizenmehl Type 405 und zum Arbeiten  
2 Msp. Backpulver  
Salz  
160 g kalte Butter und ein wenig für die Form  
1 Ei  
1 Handvoll glatte Petersilie  
1 Handvoll Schnittlauch  
1 kleiner Bund Thymian  
8 Eier  
150 g Sauerrahm  
50 g frisch geriebener Parmesan  
frisch gemahlener Pfeffer

Pro Stück ca. :  
526 kcal  
2209 kJ  
18,4 g EW  
37,2 g F  
29,7 g KH  
1,9 g Bst  
354 mg Chol  
2,5 BE

Allergene: Milch, Glutenhaltiges Getreide, Eier

## ZUBEREITUNG

1. Die REITER Spezial in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, REITER Spezial und Zwiebelwürfel darin anbraten. Vom Herd ziehen und abkühlen lassen.
2. Das Weizenmehl mit dem Backpulver und 2-3 Prisen Salz vermischen. Die kalte Butter in kleinen Stücken darüber verteilen und zwischen den Händen zu Bröseln zerreiben. Das Ei dazugeben, zu einem glatten Teig verkneten und als Kugel in Frischhaltefolie einschlagen. Im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine 22 cm Tarteform (mit Heheboden) buttern. Den Teig auf bemehlter Fläche rund und ca. 2 mm dick ausrollen. Die Form damit auskleiden und den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und kleinschneiden bzw. die Blätter von den Stielen zupfen.
4. Eier, Sauerrahm und Parmesan verquirlen. Den Pfanneninhalt dazugeben, verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf dem Tarteboden verteilen und im Ofen ca. 40 Minuten backen, bis die Füllung komplett gestockt ist (Stäbchenprobe). Etwas abkühlen lassen und mit frischen Kräutern garnieren.