

Quiche Lorraine mit buntem Salat

 happy-mahlzeit.com/2021/09/09/quiche-lorraine-mit-buntem-salat

Für den Teig:

- 100 g Mehl
- 50 g weiche Butter
- 25 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- Butter zum Einfetten

Für den Belag:

- 1 Ei
- 100 g Saure Sahne
- 100 g Gouda
- 1 Zwiebel
- 100 g gewürfelter Speck
- Muskatnuss
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für den Salat:

- 1 Endiviensalat
- 1 Lollo Rosso
- 2 Roma-Tomaten
- 2 EL Sonnenblumenkerne

Für das Dressing:

- 1 EL Essigessenz
- 3 EL Wasser
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 1 Zitrone
- 2 TL Senf
- 1 TL Honig
- 2 Zweige Dill
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Unter-/Oberhitze vorheizen.

Für die Quiche Mehl mit Butter, Wasser und Salz vermischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Förmchen mit Butter ausstreichen und die Form mit dem Teig bis zum Rand auslegen.

Für die Füllung saure Sahne mit dem Ei verquirlen. Gouda reiben und unterrühren. 1/2 Zwiebel abziehen, würfeln und zusammen mit den und Speckwürfel unterheben. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Masse auf den Teig geben und für 20 – 25 Minuten backen.

Endiviensalat und Lollo Rosso waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke teilen. Tomaten vierteln. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Dill klein schneiden. Eine Vinaigrette aus Essig, Öl, Senf, Honig, Wasser, 2 TL Dill und 1 EL Zitronensaft anrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Quiche Lorraine auf Tellern anrichten. Den Salat daneben geben, mit Sonnenblumenkernen garnieren und servieren.

Rezept: Ivonne Jobs

Quelle: Die Küchenschlacht vom 20. September 2016

Episode: Vorspeisen