



10.Apr.2011

Bio-Kräuter-Quiche mit Crevetten



Bio-Kräuter-Quiche mit Crevetten

Zutaten

- 1 Rolle Bio-Kuchenteig, rund ausgewallt, 270 g
- 110 g Bio Crevetten, halbiert
- 1 Bund Dill** oder Schnittlauch**, fein geschnitten

Für 4 Personen, 1 rundes Backblech à 28 cm Ø

Guss

- 4 dl Bio Rahm
- 4 Bio Eigelb
- 1 TL Mehl
- Salz, Pfeffer

Guss

Backofen auf 220 °C vorheizen. Kuchenteig samt Papier aufs Blech legen. Rand hochziehen. Überlappenden Teig umlegen und verzieren oder abschneiden. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Crevetten und Kräuter daraufstreuen, Guss darüberverteilen. Quiche in der untern Ofenhälfte 30 Minuten backen. Heiss oder lauwarm servieren.

Dazu passt: Salat.

Alle Zutaten sind in Bio-Qualität erhältlich.

** Frische Kräuter nur im Topf und saisonal erhältlich.