Ziegenfrischkäse-Quiche mit Rosmarin-Schalotten

Pizza » Quiches

Zutaten (12 Stück)

» 250g Mehl
» Salz & Pfeffer
» 3 Ei(er)
» 100g Quark
» 70g Butter/Margarine
» 125g Ziegenfrischkäse
» 100g Ziegenquark
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 12 Tomaten (getrocknet, in Öl)
» 3 EL Rosmarin
» Cayennepfeffer
» 250g Schalotte(n)
» 100ml Weißwein
» 4 EL Karamellsirup
» 2 Tomate(n)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Mehl, 1 Prise Salz, 1 Ei, Quark und 50g Butter mit bemehlten Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 60min kühlen.

2. Ziegenfrischkäse, -quark und restliche Eier glatt rühren. Knoblauch abziehen und fein hacken. Abgetropfte Tomaten sowie 1EL Rosmarin fein schneiden und mit dem Knoblauch unter den Ziegenkäse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig abschmecken.

3. Schalotten abziehen, achteln und in der restlichen Butter glasig dünsten. Den Weißwein angießen und kochen lassen, bis er fast verdampft ist. 1EL Rosmarin fein hacken und mit dem Sirup unter die Schalotten rühren. Mit Salz, Pfeffer sowie Cayennepfeffer würzen.

4. 12 Tarteletteförmchen fetten. Ofen auf 160°C vorheizen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 2mm dünn ausrollen und ausschneiden. Förmchen damit auskleiden, mit Käsemasse füllen.

5. Die Quiches ca. 15min backen. Die Tomaten überbrühen, enthäuten, vierteln, entkernen und würfeln. Quiches mit Schalotten auf Tellern anrichten. Mit Tomaten und übrigem Rosmarin bestreuen. Nach Belieben mit Salatblättern und Kresse garniert servieren.

Nährwerte: 230kcal/E10g/F9g/KH25g pro Stück

angelegt am: 15.02.2005 Rezept-Nr: 1520

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke