

Schmeckt perfekt



Rezept von Johanna Maier

Blätterteig-Quiche mit Frühlingskräutersalat auf Joghurt-Honig-Vinaigrette



35 Minuten/ leicht

Zutaten für 4 Personen

1 Packung Blätterteig; Butter und Mehl für das Blech.

Für die Feta-Schinken Fülle: 100 g Ziegenfrischkäse, 150 g Schinken (fein gewürfelt), 2 Stangen Junglauch (fein gewürfelt), Petersilie, Thymian, Rosmarin (alles fein gehackt).

Für die Tomaten-Basilikum-Fülle: 100 g getrocknete Tomaten (würfelig geschnitten), 1 Kugel Büffelmozzarella oder Mozzarellabällchen, 1 TL Basilikum, 1 TL Petersilie, 1 TL Mini-Kapern (fein gehackt), ½ TL Oregano, ½ TL Thymian, ½ TL Rosmarin, 2 klein geschnittene Artischockenherzen (eingelegt?), 1 Msp. Sambal Oelek, 1 Prise Steinsalz, Pfeffer, etwas Zitronensaft.

Für die Royale: 80 ml Obers, 3 Eier, Muskatnuss, Salz, Pfeffer.

Für die Joghurt-Honig-Vinaigrette: 3-4 EL cremiges Joghurt, 1 EL Honig, 2 EL Himbeer-Essig, 3-4 EL Haselnussöl (oder Olivenöl), Salz, Pfeffer.

Außerdem: 4 Hände voll Frühlingskräutersalat (z.B. Babyspinat oder Rucola).

Zubereitung

Die Zutaten für die jeweils gewünschte Fülle vermischen und abschmecken.

Die Zutaten für die Royale mit einem Schneebesen vermengen und abschmecken.

Ein Muffinblech ausbuttern und mit griffigem Mehl stauben. Aus dem Blätterteig Kreise mit 10 cm Durchmesser ausstechen und in die Ausbuchtungen drücken. Je 1 EL Fülle in die Formen füllen und mit 2 EL der Royale übergießen. Im Rohr bei 200 °C etwa 15-20 Minuten backen.

Alle Zutaten für die Vinaigrette vermengen und den geputzten Salat damit marinieren.

Die warmen Quiches mit dem Salat servieren..