

Traudl's Rezept für KW 48/2014

Wirsingquiche



für eine Form dm 26 cm

1 kleinen Kopf Wirsing (~ 500 g)
200 g Kasseler
1 Esslöffel Olivenöl
200 g Schlagsahne
4 Eier
100 g geriebenen Emmentaler-Käse
Muskatnuss
gemischter Pfeffer
Butter für die Form

Für den Teig:

200 g helles Dinkelmehl
2 Eier
125 g Butter

Zubereitung

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde „drücken“. Die Eier und 1 Prise Salz in die Mitte geben. Die Butter in Flöckchen auf den Rand setzen. Alles schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen und zugedeckt 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Wirsing putzen, halbieren und den Strunk herausschneiden. Wirsing waschen und in dünne Streifen schneiden. Salzwasser zum Kochen bringen und den Wirsing blanchieren. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Kasseler in kleine Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen und Kasseler anbraten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Sahne mit den Eiern, der Hälfte des Emmentalers, Salz, Muskatnuss und Pfeffer verrühren. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen; die Form damit auslegen und Teig am Rand hochziehen. Mit der Gabel mehrere Löcher in den Teigboden stechen. Wirsing und Kasseler auf den Teig geben, die Sahne-Käsemasse darüber verteilen. Mit dem restlichen Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene bei 180° C etwa 45 Minuten backen.

Die Wirsingquiche heiß in der Form servieren.