

SAUERKRAUT QUICHE



Die Sauerkraut Quiche ist eine willkommene Abwechslung auf dem Speiseplan.

Zutaten Teig:

- 250 g Mehl
- 100 g Butter
- 1 Ei
- 20 g Wasser
- 1 TL Salz

Zutaten Belag:

- 2 Bund Lauchzwiebel
- 10 g Olivenöl
- 400 g Sauerkraut
- 200 g Schinkenwürfel
- 3 Eier
- 15 g Speisestärke
- 200 g Milch
- 1 TL Salz
- etws Pfeffer

Zubereitung:

Für den Teig gebe ich das Mehl, Butter, Ei, Wasser und Salz in den Mixtopf und schalte für 45 Sekunden auf Stufe 4. Den Teig nehme ich aus dem Topf und lege ihn auf meine Backmatte. Mit dem Nudelholz rolle ich den Teig kreisrund aus, am besten etwas größer als die Quicheform, da ich ja einen Rand hochziehen muss. Ich habe eine Quicheform mit herausnehmbaren Boden und Löchern in der Form. Das Material hat sehr gute antihafte Eigenschaften, somit muss ich die Form nicht fetten. Den Teig lege ich nun in die Form und ziehe den Teig bis zum Rand der Quicheform hoch.

Weiter geht es, dass ich die Lauchzwiebel in kleine Stücke schneide, diese dann in den Mixtopf gebe. Das Olivenöl gesellt sich dazu und für 2 Minuten auf Varoma Stufe 2 dünste ich die Lauchzwiebel. Nach dieser Zeit kommen das Sauerkraut und die Schinkenwürfel dazu. Für 20 Sekunden auf Stufe 2 wird alles schön vermischt. Diese Masse gebe ich nun auf den Teig.

In den Mixtopf kommen nun die Eier, Speisestärke, Milch, Salz und Pfeffer. Für 20 Sekunden auf Stufe 4 wird alles gut vermischt. Diese Mischung gieße ich über den Belag.

Den Ofen brauche ich nicht vorheizen, sondern schiebe die Quiche bei 200 °C bei Ober-/Unterhitze für die nächsten 45 Minuten in den Ofen.