

## Wildkräuter-Quiche

Entweder ein fertiger Blätterteig oder

### **Teig:**

200 g Mehl

125 g Butter

1 Ei, 1 Prise Salz

### **Belag:**

4 Handvoll gemischte Wildkräuter, beispielsweise:

Brennnessel, Vogelmiere, Giersch, Taubnesseltriebspitzen, Gundermann (wenig, da er starken Eigenschmack hat)

4 Bio-Eier

70 g geriebener Käse

1 Becher Sauerrahm

Salz, Pfeffer

### **Für den Teig:**

Mehl, Butter, Ei und Prise Salz zu weichem Teig verkneten, kühl etwas rasten lassen.



Wildkräuter gut waschen, abtropfen lassen, kleinschneiden, in Butter andünsten

Eier in Schüssel verquirlen, Sauerrahm, geriebener Käse, Salz, Pfeffer

und andünstete Kräuter dazugeben.

Teig in eine Form legen, am Rand etwas hochziehen,

Belag auf Teig verteilen - bei ca. 180 Grad Heißluft 35 min. backen.