



Frühlingsquiche

Zutaten:

Quiche
200g Mehl
100g Ländle Butter
50ml Ländle Milch
2 EL Zwiebelsamen
(alternativ schwarzer Sesam)
1 Pr. Salz

Füllung
3 Eier
200ml Ländle Rahm
1 gehäufte TL Thymian
Salz, Pfeffer
50g geriebener Ländle Gauerter
1 kleinere Stange Lauch
1 Handvoll Erbsen (TK)
1 kleine Karotte

Zubereitung:

Für den Mübteig Mehl mit Salz und Zwiebelsamen in einer Schüssel mischen. Butter in kleinen Flocken in die Schüssel geben und mit den Händen abbröseln.

Ländle Milch zur Mehlmischung schütten und alles rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Frischhaltefolie 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Sahne mit Eiern verquirlen und mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Lauch in sehr feine Ringe schneiden und untermengen.

Karotte schälen und mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Backrohr auf 200° vorheizen.

Teig ca. 0,5cm dick ausrollen und in eine kleinere Tarteform (ca. 20cm) geben. (Form vorher evtl. buttern) 5 Minuten im Ofen vorbacken. Dann den Käse auf dem Boden verteilen und die Sahnemischung einfüllen.

Erbsen und Karottenstreifen verteilen und ca. 25 Minuten backen. Die Füllung soll gestockt und goldbraun sein. Sollte die Quiche zu dunkel werden, gegen Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken.