



## Wirsing.Quiche

250 g Weizenmehl 550

175 g Butter

1 Eigelb

1 Zwiebel

600 g Wirsing

2 EL Bratöl

200 ml Gemüsebrühe

Salz/Pfeffer

Muskatnuss

3 Eier

250 ml Sahne

Salz/Pfeffer

150 g Reibekäse

mit

und

in eine Rührschüssel geben und zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.

häuten und fein hacken.

waschen, halbieren, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden.

in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Den Wirsing dazugeben und für ca. 5 Minuten anbraten. Mit

ablöschen und weiter dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit

und

abschmecken.

mit

verrühren und mit

würzen. Anschließend den Teig nochmal durchkneten und in einer gefetteten Springform auslegen. Den Boden mit einer Gabel an mehreren Stellen einstechen. Das Wirsinggemüse auf dem Boden verteilen und mit der Eiersahne übergießen.

Für ca. 30 - 45 Minuten im Backofen bei 200 °C

backen. Nach der Hälfte der Zeit mit bestreuen und weiter backen lassen.