

# Hier und heute



## **Mangold-Quiche mit gebackenem Ziegenkäse**

Herzhaft und überraschend vielseitig: Koch Olaf Baumeister serviert köstliche Mangold-Quiche mit würzig überbackenem Ziegenkäse.

### **Das Rezept**

von Olaf Baumeister für vier Personen

#### **Zutaten für den Teig**

- 250 g Weizenmehl
- 150 g Butter, kalt und in kleine Würfel geschnitten
- 1 Ei
- 5 g Salz
- 30 g Wasser

#### **Zubereitung**

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Teig ausrollen und in eine gebutterte Backform geben. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Die Löcher machen das Abdecken mit Backpapier und Blindbacken überflüssig. Das spart Zeit und Geld. Teig bei 170 Grad im Backofen 25 Minuten backen.

#### **Zutaten für die Füllung**

- 80 g durchwachsener Speck
- 2 kleine Zwiebeln, in feine Streifen geschnitten
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Lauch, in feine Ringe geschnitten
- 150 g Mangold, in grobe Streifen geschnitten
- 4 Eier
- 125 g Sahne
- 125 g Crème fraîche
- 1 Msp. fein gehackter Thymian
- 50 g geriebener Parmesankäse
- 25 g geröstete Pinienkerne
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebene Muskatnuss

#### **Zubereitung**

Den Speck in einer Pfanne kräftig anbraten, bis er Farbe annimmt. Die Zwiebeln dazugeben und kurz anschwitzen, bis sie glasig sind. Lauch zugeben und ebenfalls glasig anschwitzen. Dann Mangold hinzufügen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Masse etwas auskühlen lassen.

Die Sahne mit Crème fraîche, Eiern, Parmesan und Thymian mischen. Die Knoblauchzehe würfeln und mit etwas Salz zu einem Mus zerquetschen. Knoblauchmus dazugeben. Pinienkerne beifügen und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Masse auf den gebackenen Teigboden verteilen und mit der Sahnemischung auffüllen. In den Ofen geben und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 30 Minuten garen, bis die Masse gestockt und honigbraun ist.

#### **Zutaten für gebackenen Ziegenkäse mit Honig und Zitronenthymian**

- 4 fingerdicke Scheiben Ziegenweichkäse à 120 g
- 1 EL Honig, flüssig
- 1 TL fein gehackter Zitronenthymian

# Hier und heute



- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## **Zubereitung**

Den Ziegenkäse auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit Honig beträufeln und mit Thymian, etwas Salz und schwarzem Pfeffer vorsichtig würzen. Bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. zwölf Minuten goldbraun backen.