

QUICHE MIT GARNELN UND KUMQUATS

ZUTATEN

1 Blätterteig
 3 Eier
 1 Glas Creme Fraîche (250gr.)
 200gr. frischem Blattspinat
 1 Lauchzwiebel
 250gr. halb gereifter Käse
 25 geschälte Garnelen
 3 Esslöffel Olivenöl (extra Virgin)
 7-8 Kumquats
 7-8 Sherry Tomaten
 Salz, Pfeffer, Muskatnuss
 Butter oder Margarine zum einfetten
 der Backform

PREPARACIÓN

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Nun braten Sie den in Scheiben geschnittenen Lauch. Wenn der Lauch leicht angebraten ist , fügen Sie die Garnelen und den Blattspinat dazu .Nur kurz anbraten bis die Garnelen eine rosa Farbe bekommen und der Spinat weich wird. Etwas Salz und Pfeffer dazugeben. Nun alles in ein Sieb geben und abkühlen lassen.

Eine Backform mit etwas Butter oder Margarine einfetten und den Blätterteig eindrücken. Den Teig bis zum oberen Rand formen .Mit einer Gabel Löcher in den Teig machen und ihn dann im vorgeheizten Backofen schieben und bei 200° ca. 8 Minuten backen bis er anfängt braun zu werden.

In der Zwischenzeit mischen wir die Eier, das Creme Fraîche, 250gr. geriebenen Käse ,4-5 in Scheiben geschnittene Kumquats. Anschließend fügen Sie die abgeseihten und gekühlten Zutaten hinzu.

Dann nach Belieben salzen und pfeffern und etwas Muskatnuss dazu geben.

Anschließend die Masse in den gebackenen Blätterteig einfüllen. Dekorieren Sie es mit den geschnittenen Sherry Tomaten und den restlichen Kumquats -Scheiben.

Dann nochmal in den Ofen schieben und bei 200° ca. 20 Minuten backen.

Man kann es kalt oder warm servieren in Begleitung eines leckeren Salat.

Danksagungen

Fotografie: hugomonteros.com
 Rezept und Durchführung: Pepa Bascón
 Solera Lebensmittel GmbH - Mathias-Brüggen-Str. 1 - 50827 Köln

