





KOHLRABI-LAUCH-QUICHE

für 4 Personen
zubereiten: ca. 50 Minuten

kühlstellen: ca. 30 Minuten
backen: ca. 50 Minuten

Teig

250 g Ruchmehl
1 TL Salz
100 g Butter, kalt, in Stücken
1 EL Apfelessig
Ca. 1 dl Wasser, kalt

Füllung

400 g Lauch, in ca. 1 cm
breiten Stücken
500 g Kohlrabi, in ca. 5 mm
dicken Scheibchen
1 EL Ghee
1,5 dl Wasser
Salz, Pfeffer
125 g Bergkäse, gerieben

Guss

1 EL Maisstärke
1,5 dl Milch
2 dl Vollrahm
3 Eier
2 EL Thymian, Blättchen
abgezupft
½ TL Salz
Pfeffer, Muskat

1 Teig: Mehl und Salz mischen. Butter begeben, mit den Fingern zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Essig und Wasser hineingiessen. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

2 Füllung: Lauch und Kohlrabi im heissen Ghee 5 Min. anbraten. Wasser dazugliessen, aufkochen, würzen. Gemüse ca. 15 Min. köcheln, auskühlen. Käse daruntermischen.

3 Guss: Maisstärke mit den restlichen Zutaten verrühren.

4 Formen: Teig auf wenig Mehl rund (ca. 32 cm ø) auswallen, in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (ca. 24 cm ø) legen, mit einer Gabel einstechen. Füllung darauf verteilen, Guss darübergiessen.

5 Backen: Auf der untersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 50 Min. backen.

Rezepte mit praktischer Einkaufsliste:
www.mahlerundco.ch/rezepte


BIOSUISSE


Mahler & Co.
FEINE BIOWAREN SEIT 1963

