

## Zweierlei Baby-Quiche mit Caesar Salad

### Für zwei Personen

150 g geräucherter Lachs	1 Stange Sellerie	1 Kopf Römersalat
1 Bund Schnittlauch	2 Cocktailtomaten	1 Gurke
150 g Spinat, TK	2 Frühlingszwiebeln	1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch	1 Zitrone	150 g Butter
9 Eier	100 g Roquefort	200 g Emmentaler
50g Parmesan	300 ml Sahne	100 ml Milch
100 g Naturjoghurt	1 TL flüssiger Honig	2 TL Dijon-Senf
1 Muskatnuss	Sojaöl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Eier trennen und das Eigelb aufbewahren. Das Mehl, die Butter, das Eigelb und eine Prise Salz in eine Schüssel geben. Nach und nach ein wenig Wasser dazugeben und einen Mürbeteig daraus kneten. Anschließend in der Tarteformen auslegen. Eine Pfanne mit etwas Sojaöl erhitzen. Die Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und darin anbraten. Drei Eier trennen und das Eigelb aufbewahren. Den Emmentaler reiben. Die Sahne, die Milch, zwei Eier, das Eigelb und den Emmentaler in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und verquirlen. Den Spinat in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Den Roquefort in Würfel schneiden. Anschließend mit dem Spinat vermengen. Den Lachs waschen, trocken tupfen, würfeln und mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Tarteform den Lachs geben und in die andere die Spinat-Roquefort-Mischung. Beides mit der Eiermasse auffüllen und anschließend 25 Minuten backen. Einen Topf mit Wasser erhitzen. Eine Knoblauchzehe abziehen und anschließend pressen. Den Sellerie und den Schnittlauch waschen, trocknen und in dünne Scheiben schneiden. Den Salat waschen und zerpfücken. Einen weiteren Topf mit Wasser zum Kochen bringen und zwei Eier darin vier Minuten kochen. Anschließend die Eier abgießen, abschrecken, pellen und vierteln. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Parmesan reiben. Die zweite Knoblauchzehe abziehen und mit den Kapern, dem Zitronensaft, dem Dijon-Senf, dem Honig, dem Parmesan und dem Joghurt in den Standmixer geben und zu einem glatten Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je eine halbe Quiche auf Tellern anrichten und mit dem Salat und dem Dressing garnieren.

Lisa Schallenkammer am 14. Januar 2014