

Zweierlei Quiche mit gemischtem Salat

Für zwei Personen

Zutaten für Quiches

250 g gefrorener Blätterteig	50 g Emmentaler	50 ml Milch
2 Eier	1 Zwiebel	1 Bund Dill
1 Bund Basilikum	1 Bund Schnittlauch	Muskatnuss
Cayennepfeffer	Salz	

Für die erste Füllung:

1 Scheibe Kochschinken	50 g Zucchini	50 g rote Paprika
------------------------	---------------	-------------------

Für die zweite Füllung:

50 g Champignons	1 Stange Porree	5 getrocknete Tomaten
------------------	-----------------	-----------------------

Für den Salat:

200 g Eisbergsalat	6 Cherrytomaten	50 g Mais
1 rote Paprika	25 g Pinienkerne, ungesalzen	

Für die Vinaigrette:

2 EL Olivenöl	2 EL Balsamico-Essig	1 Bund Dill
1 Bund Basilikum	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Petersilie
Zucker	Salz	Pfeffer

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Quiches Blätterteig in zwei Backformen geben. Für eine Grundmasse Eier aufschlagen und mit Milch verquirlen. Käse reiben. Zwiebel abziehen, fein hacken und mit Käse dazu geben. Dill, Basilikum und Schnittlauch klein hacken und ebenfalls dazugeben. Masse auf zwei Portionen aufteilen. Für die erste Füllung Schinken, Paprika und Zucchini in kleine Stückchen schneiden und mit der Grundmasse verrühren. Mit Cayennepfeffer, Muskatnuss und Salz abschmecken. Für die zweite Masse Champignons, Lauch und getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden und mit der Grundmasse verrühren. Je eine Füllung in eine Form zum Blätterteig geben. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Anschließend 15 Minuten im Ofen backen.

Für den Salat Eisbergsalat waschen und schleudern. Cherrytomaten halbieren, Paprika schälen und würfeln. Mais abgießen. Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Alles in eine Schüssel geben.

Für die Vinaigrette Olivenöl, Balsamico, gehackten Dill, Petersilie, Basilikum und Schnittlauch miteinander verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und über den Salat geben.

Zweierlei Quiche auf Teller geben, Salat drum herum anrichten und servieren.

Hildegard Groenen am 16. Februar 2016