

Quiche Lorraine mit buntem Salat

Für den Teig:

100 g Mehl	50 g weiche Butter	25 ml Wasser
1 Prise Salz	Butter	

Für den Belag:

1 Ei	100 g Saure Sahne	100 g Gouda
1 Zwiebel	100 g gewürfelter Speck	1 Muskatnuss
Pfeffer	Salz	

Für den Salat:

1 Endiviensalat	1 Lollo Rosso	2 Roma-Tomaten
2 EL Sonnenblumenkerne		

Für das Dressing:

1 EL Essigessenz	3 EL Wasser	4 EL Sonnenblumenöl
1 Zitrone	2 TL Senf	1 TL Honig
2 Zweige Dill	Pfeffer	Salz

Den Ofen auf 180 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen.

Für die Quiche Mehl mit Butter, Wasser und Salz vermischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Förmchen mit Butter ausstreichen und die Form mit dem Teig bis zum Rand auslegen.

Für die Füllung saure Sahne mit dem Ei verquirlen. Gouda reiben und unterrühren. Eine halbe Zwiebel abziehen, würfeln und zusammen mit den und Speckwürfel unterheben. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Masse auf den Teig geben und für 20 bis 25 Minuten backen.

Endiviensalat und Lollo Rosso waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke teilen. Tomaten vierteln. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Dill klein schneiden.

Eine Vinaigrette aus Essig, Öl, Senf, Honig, Wasser, zwei Teelöffel Dill und einem Esslöffel Zitronensaft anrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Quiche Lorraine auf Tellern anrichten. Salat daneben geben, mit Sonnenblumenkernen garnieren und servieren.

Ivonne Jobs am 20. September 2016