

Makkaroni-Quiche mit Endivien-Salat

Für 6 Personen

300 g Makkaroni	Salz	200 g TK-Erbesen
400 g TK- Blätterteig	2 grobe Bauernbratwürste	1 EL Pflanzenöl
5 getrock. Tomatenviertel	100 g Bergkäse	4 Eier
150 g Crème-fraîche	150 g Sahne	Pfeffer
1 Prise Muskat	1 Bund glatte Petersilie	

zusätzlich:

1 TL Butter Mehl

Für den Salat:

1 Endiviensalat	50 ml Olivenöl	30 ml Balsamico
2 TL Senf	1 TL flüssiger Honig	Salz
Pfeffer		

Die Makkaroni in einem Topf mit kochendem Salzwasser bissfest kochen, dann abgießen und gut abtropfen lassen.

Die Erbsen auf ein Sieb geben und etwas auftauen lassen.

Den Teig ebenfalls etwas antauen lassen.

Das Brät aus der Wurstpelle drücken und zu kleinen Klößchen zupfen. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und die kleinen Klößchen darin rundherum leicht anbraten.

Die getrockneten Tomaten klein schneiden.

Den Käse grob reiben.

In einer großen Schüssel Makkaroni, Erbsen, Tomatenstücke, die Hälfte des Bergkäses und die Wurst-Klößchen miteinander vermischen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Spring- oder Tarteform (ca. 26 cm Durchmesser) mit wenig Butter ausfetten.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche und den Blätterteig rund ausrollen.

Den Teig in die Form legen und einen etwa 5 cm hohen Rand formen. Mit einer Gabel den Teigboden mehrfach einstechen.

Die Nudelmischung auf den Teig geben.

Eier mit Crème fraîche und Sahne in einer Schüssel vermischen. Mit Pfeffer, etwas Salz und Muskatnuss würzen und über die Nudelmischung geben. Den restlichen Käse darüber streuen.

Die Quiche im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene ca. 45 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Endiviensalat putzen, die Blätter waschen und trocken schleudern. Anschließend die dickeren Blattansätze abschneiden und die Blätter in feine Streifen schneiden.

Olivenöl, Balsamico, Senf und Honig in einer kleinen Schüssel verrühren, das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Salatdressing kurz vor dem Servieren über die Salatstreifen geben und gut untermischen.

Die gebackene Quiche aus der Form nehmen, mit Petersilie bestreuen und anrichten.

Dazu den Salat servieren.

Rainer Klutsch am 17. Januar 2022