

Süßkartoffel-Quiche mit Chorizo und Wildkräuter-Salat

Für 4 Personen:

300 g Blätterteig	300 g Süßkartoffel	200 g Chorizo
2 Eier (M)	100 ml Sahne	80 g Edamer
80 g span. Schnittkäse	Salz	Pfeffer, Muskatnuss

Für Salat und Dressing:

1 Bund frische Kräuter	100 g Friséesalat	100 g Radicchio
3 EL Weißweinessig	50 g Honig	1 TL Senf
4 EL Olivenöl	Salz	weißer Pfeffer

Außerdem:

Butter, Mehl

Eine Tarteform (28 cm Durchmesser) dünn mit Butter ausstreichen und fein mit Mehl ausstäuben.

Denn Blätterteig bei Bedarf ausrollen und die Tarteform damit auslegen. Den Teig am Rand hochziehen. Boden in der Form mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Die Süßkartoffel schälen, waschen, trocken tupfen und auf einer stabilen Küchenreibe reiben.

Chorizo in dünne Scheiben schneiden.

Eier und Sahne verquirlen. 6. Käse fein reiben und unter die Eiersahne rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Quicheboden mit Süßkartoffeln und Chorizoscheiben belegen. Sahne-Ei-Guss darüber gießen.

Die Quiche ca. 35 Minuten goldbraun backen.

Währenddessen für den Salat die Kräuter verlesen, abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Salate putzen, verlesen, in Stücke zupfen, waschen und abtropfen lassen oder trockenschleudern.

Für das Dressing Essig, Honig, Senf, Olivenöl, Salz und Pfeffer mit einem Mixstab verquirlen.

Form aus dem Backofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und etwas abkühlen lassen.

Blattsalate, Kräuter und Dressing vorsichtig mischen und auf Teller verteilen.

Quiche aus der Form lösen, in Stücke schneiden und mit dem Salat anrichten.

Kevin von Holt am 08. August 2023