

# Pimentoquiche mit Chorizo

Für 4 Personen

**Teig:**

300 g Mehl, Typ 550    150 g Butter, kalt (gewürfelt)    1 TL Meersalz  
3 EL Wasser    1 Ei

**Belag:**

300 g Paprika, rot	200 g Lauch	2 Zehen Knoblauch, jung
2 EL Olivenöl	100 g Pimentos, eingelegt	50 g Öl-Tomaten, getrocknet
200 g Chorizo	200 g Ziegenricotta	125 g Büffelmozzarella
100 ml Sahne	5 Eier	2 TL Thymianblätter
100 g Parmesan	Meersalz	Piment d'espelette
Mehl	Pfeffer	

Teig:

Das Mehl mit den Butterwürfeln kneten, dann mit Salz, Wasser und dem Ei zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie gewickelt mindestens eine Stunde kalt stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Belag:

Die Paprika vierteln, entkernen, schälen und in Streifen schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den geschälten Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und mit dem Lauch und Paprika in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Pimentos und Tomaten in Streifen, die Wurst in Scheiben schneiden. Den Teig auf einer bemehlten Fläche circa fünf Millimeter stark ausrollen und die Quicheform damit auslegen. Den vorbereiteten Belag darauf verteilen. Ziegenricotta, Büffelmozzarella, Sahne, drei Eigelb und zwei Eier pürieren. Fein geschnittene Thymianblätter unterheben und mit Salz und Piment d'espelette abschmecken. Über die Quiche gießen und den geriebenen Parmesan darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 35 bis 40 Minuten backen. Eventuell mit Alufolie abdecken, wenn die Oberfläche während des Backens zu dunkel wird.

Cornelia Poletto am 12. März 2010