

SAUERKRAUTQUICHE

Zutaten für 1 Quicheform mit ca. 32 cm Durchmesser:
Zeitaufwand: ca. 2 h inkl. Zubereitungs-, Rast- und Backzeit

Für den Teig:

130 g Mehl
130 g kalte Butter
130 g Magertopfen
Salz

Für die Fülle:

400 g Sauerkraut
2 kleine gekochte Kartoffel
2 Eier
80 ml Sahne
80 ml Milch
2 EL geriebenen Parmesan
2-3 EL fein gewürfelten Speck
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für den Sauerrahmdip:

4 EL Naturjoghurt
3 EL Sauerrahm
Saft 1/2 Zitrone
etwas Knoblauch, Salz, Pfeffer
Schnittlauch nach Belieben

1. Für den Teig alle Zutaten mit deiner Küchenmaschine oder per Hand zu einem festen, geschmeidigen Teig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 h im Kühlschrank rasten lassen.
2. Für die Fülle die gekochten Kartoffel in kleine Würfel schneiden und mit dem Speck und dem Parmesan unter das Sauerkraut mischen. Die Eier mit der Milch und der Sahne verquirlen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.
3. Den Teig mit einem Nudelholz rund ausrollen und in die gefettete Quicheform drücken. Den überstehenden Rand mit einem scharfen Messer abschneiden und den Boden mit einer Gabel ein paar mal anstechen. Das Sauerkraut darauf verteilen und die Eier-Milch-Mischung gleichmäßig über das Sauerkraut gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober- und Unterhitze oder auf Pizzastufe (je nach Backrohr) für ca. 30 bis 35 Minuten backen.
4. Für den Sauerrahmdip einfach alle Zutaten untereinander mischen und nach Belieben abschmecken.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Kochen!

Deine friedarosa