

# Pikante Hirtenquiche

## Zutaten | 4 Portionen

Für den Boden:

295 g	Mehl
150 g	kalte Butter
1	Ei
1/2 TL	Salz
2 EL	Wasser

Für den Belag:

1 Stange	Porree
250 g	Quark
200 g	Schafskäse
3	Eier
	Salz, Pfeffer
1/2 TL	Kräuter der Provence, getrocknet
100 g	Pinienkerne
150 g	Gouda, gerieben

Zubereitungszeit: 60 Min., Kühlzeit: 1 Std.

## Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Quiche-Boden gut miteinander zu einem Teig verkneten, in Frischhaltefolie einschlagen und den Teig im Kühlschrank ca. 1 Stunde kühl stellen.
- Anschließend eine Quiche-Form einfetten, den Teig in der Form gleichmäßig verteilen und am Rand hochdrücken. Mit einer Gabel den Boden einstechen und alles im Backofen bei ca. 180 °C ca. 10 Minuten vorbacken.
- In der Zwischenzeit Porree putzen, waschen, in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl kurz andünsten.
- Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken.
- Quark, Schafskäse, Eier, Salz, Pfeffer, Kräuter, Knoblauch und gedünsteten Porree gut miteinander vermengen.
- Die Porree-Käse-Quarkmasse auf dem vorgebackenem Boden verteilen und mit Pinienkernen und geriebenem Gouda bestreuen.
- Quiche im Backofen bei 180°C ca. 40 Minuten ausbacken.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 385 g

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
1063 kcal	75 mg	52 g	45 g	618 mg