

Blätterteigquiche mit Bärlauch und Brennesseln



Frühlingsduft aus dem Backofen

Der Frühling kehrt in den Gärten ein, die ersten Kräuter sprießen und verfeinern feine Speisen. Die zarten Bärlauchblätter harmonieren wunderbar mit Brennesselblättern in einem deftig duftenden Kuchen. Im Ofen goldbraun gebraten, schmeckt unsere Quiche mit Bärlauch und Brennesseln herrlich und kann bei schönem Wetter auch auf der Terrasse oder im Freien genossen werden. Fehlt nur noch die Sonne...

Deshalb hier unsere heutige Rezeptur für Blätterteigquiche mit Bärlauch und Brennesseln

Zutaten

- 1 Stück Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- 100 g Bärlauch
- 100 g Brennesseln
- 2 Frühlingszwiebeln
- 7 Eier
- 300 g Schmand
- 100 g Käse, gerieben
- Etwas Muskatnuss
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Eine Kuchenform mit Backpapier auslegen. Nun den Blätterteig auslegen, die Ränder hochziehen und an der Kuchenformrand etwas eindrehen.

Die Frühlingszwiebeln, den Bärlauch und die Brennnesseln schneiden.

Alles mit den Eiern, Schmand, geriebenem Käse, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen und in die Form gießen.

Im Backrohr bei 180°C (Ober- & Unterhitze) etwa 30-40 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Dazu schmeckt ein bunter Salat