



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler Ziegenkäsequiche mit Rhabarber

ZUTATEN

Quichteig:

250 Gramm Mehl
125 Gramm kalte Butter
1 Ei
1 TL. Salz
2 -3 EL. kaltes Wasser

Belag:

2 Eier
150 g Schmand
150 g Ziegenkäserolle, gewürfelt
Thymianzweig, gezupft
Etwas Zitrone (Abrieb)
Salz, Pfeffer aus der Mühle 1-2 Frühlingszwiebel, in dünne Ringe
120 g Rhabarber in Würfel geschnitten

ZUBEREITUNG

Zutaten rasch miteinander glatt verkneten und im Kühlschrank in Folie gewickelt 30 Minuten ruhen lassen. Dann nicht zu dünn ausrollen und eine Quicheform auslegen. Mit einer Gabel einstechen um Backblasen zu vermeiden.

Eier aufschlagen und mit Schmand und Ziegenkäse vermengen. Mit Thymian und Zitronenabrieb würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rhabarberwürfel in die Mischung rühren und die Masse auf den Quicheteig verteilen. Bei 180 °C etwa 25-30 Minuten goldbraun backen.