



Genuss-Rezept

Herbstliche Quiche

Zutaten für 6 Personen

400 g	Gutfried Geflügel Fleischwurst
3	Auberginen
1	Granatapfel
3	Eier
200 g	Greyerzer Käse
350 ml	Schmand
2	Knoblauchzehen
1 Bund	frischen Oregano
5 EL	Olivenöl
1 TL	Paprikapulver
	Meersalz und schwarzen Pfeffer



Für den Mürbeteig: Form 26 cm Durchmesser

300 g	Mehl Typ 550
1	Eigelb
150 g	weiche Butter oder Margarine
½ TL	fein gemahlenes Salz
	Wasser nach Bedarf

Zubereitung

Das Mehl sieben. Alle Zutaten miteinander verkneten, zu einer Kugel formen und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor der Weiterverarbeitung den Teig handwarm kneten und ausrollen.

Die Auberginen waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Salzen und abgedeckt mit einem feuchten Tuch 20 Minuten ziehen lassen. Den Granatapfel halbieren, die Kerne herauslösen und dabei den Saft in eine Schüssel auffangen.

Die Gutfried Geflügel Fleischwurst in gleichgroße Würfel schneiden. Die Auberginen in Olivenöl und gehacktem Knoblauch ca. 2 Minuten beidseitig anbraten. Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Quiche Form mit dem Teig auslegen und den Teig 5 Minuten bei 160 ° Grad vorbacken. Auberginen, Gutfried Geflügel Fleischwurst und die Grantapfelkerne gleichmäßig darauf verteilen. Schmand, Oregano, Greyerzer Käse und Eier mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer verquirlen, über die Quiche geben und bei 200 °C ca. 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 80 Minuten

Pro Portion (1 Stück): 349 kcal, 14 g Eiweiß, 22 g Kohlenhydrate, 22 g Fett

Fotohinweis: Gutfried, bei Veröffentlichung wird höflich um ein Belegexemplar gebeten.