



## Genuss-Rezept

### Quiche Moulin Rouge

#### 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.