

Giersch Quiche



Dinkel - Quarkblätterteig

200 Gramm Mehl

½ Teelöffel Salz

50 Gramm weiche Butter oder Pflanzen Öl

150 Gramm Rahmquark

½ Teelöffel Backpulver

½ Teelöffel Zucker

Alles gut zu einem Teig mischen und auswallen. Teig in Förmchen oder Backblech legen, mit Gabel einstechen und kühl stellen.

Tipp: Falls du nur 6 Förmchen hast, kannst du aus dem restlichen Teig Grissini machen.

Zutaten & Zubereitung

für 8 Förmchen oder ein grosses Blech

Circa 4-6 Handvoll junge Giersch Blätter gewaschen & **1 Zwiebel** klein hacken. (Anstelle von Giersch kann auch Brennnessel, Bärlauch oder eine Mischung verwendet werden)

Giersch und Zwiebel in **etwas Olivenöl oder Butter** andünsten. Auskühlen lassen

250 Ricotta, 2-3 Esslöffel Quark und **1 Ei** mischen

½ abgeriebene Zitronenschale und **etwas Saft** daruntermischen

Giersch-Zwiebel-Mischung darunter rühren

Mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat und **Gewürzen** nach Belieben würzen

Masse auf den Teig geben und backen.

Backen

5 Minuten bei 180 Grad Unterhitze

20-25 Minuten bei Unter- und Oberhitze

Heiss servieren mit Salat oder auf einem Gitter ohne Form auskühlen lassen.

Schmeckt warm und kalt sehr fein.

