

Dienstag

Käsequiche mit Sommersalat

	Backofen auf 200°C vorheizen
	Aus
250g Mehl	einen Mürbeteig zubereiten ohne Zugabe von Zucker, ansonsten gleiches Rezept wie Archiv Mürbteig über Suchleiste.
100g Schweizer Emmentaler	reiben
100g Appenzeller	reiben
100g Gruyere	reiben.
3 Eier	und
200ml Sahne	und
½ TL Salz	und
Pfeffer	und
1 Prise Muskat	miteinander verquirlen. Den Mürbteig auswellen und auf ein mit
Backpapier	belegtes Blech legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und den geriebenen Käse darauf verteilen, den Guss darüber gießen und in den vorgeheizten Backofen schieben und für 40 Minuten backen.
	Inzwischen
2 Junge Karotten	schälen und in feine Ringe schneiden
1 Kohlrabi	schälen und in Stäbchen schneiden
1 Salatgurke	schälen und in feine Scheiben schneiden
1 Zucchini	in feine Scheiben schneiden
1 Kopf Blattsalat	putzen waschen und in mundgerechte Stücke zerteilen.
2 Zweige Thymian	Blättchen entfernen und sehr fein im Cutter zerkleinern.
2 EL Weißweinessig	und
3 EL Rapsöl	und
1 TL Senf	und
1 TL Honig	und
Salz	und
Pfeffer	miteinander vermischen, den Thymian dazu geben. Den Salat in einer Schüssel anrichten und kurz vor dem Servieren die Salatsauce mit dem Salat vermischen. Die Quiche aus dem Ofen nehmen, aufschneiden und auf einer Platte anrichten und zusammen mit dem Salat servieren.