

Rezept der Woche:



Blaubeer-Quiche mit Ziegenkäse

Zutaten für 6 Personen:

1 Frühlingszwiebel, 200 g Blaubeeren, 100 g Ziegenkäserolle, 2 Zweige Thymian, 1 Bio-Zitrone, 2 Eier, 150 g saure Sahne, 1 Packung fertiger Mürbeteig (für Quiche und herzhaftes Tartes), Meersalz und Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Heidelbeeren waschen und verlesen. Ziegenkäse in Würfel schneiden. Thymianzweige abspülen, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Zitrone heiß abwaschen, abreiben. Etwas Zitronenschale mit einer sehr feinen Reibe abraspeln. Eier mit saurer Sahne, Zitronenabrieb, Thymian und Ziegenkäse vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Springform mit dem Mürbeteig auskleiden. Dabei den Rand etwas hochziehen und festdrücken. Die Eier-Käse-Masse hineingeben und die Heidelbeeren darauf verteilen. Quiche im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen, bis sie goldbraun ist. Zum Schluss nochmal mit Pfeffer abschmecken und etwas abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.



Hauke Müller > Tel. 05808-749
Lindener Weg 6 > 29581 Gr. Süstedt
www.muellers-heidelbeeren.de