

Haidehof Rezepte 2023

Kalenderwoche: 26

Mangold Quiche

Quiche Teig:

250g Mehl 405

150g Butter kalt, in Würfel geschnitten

1 Eßl Salz

1 Ei

1 Tl kalte Milch

(wer keinen Teig selbst machen möchte kauft am besten Quiche -Teig aus dem Kühlregal)

Für die Füllung:

750g Mangold

300g Sahne

150g herzhafter Käse, gerieben

3 Eier

120g Bacon, in Streifen geschnitten

1/2 Tl Salz

Pfeffer

1 Schalotte, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, gehackt

2 Eß Butterschmalz, Oder Öl zum Braten



GUT
HAIDE
HOF

Aus dem Mehl, der kalten, in Würfel geschnittene Butter, dem Ei und dem Wasser einen Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Mangold waschen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne den Bacon und die Schalotte in dem Butterschmalz anbraten. Den Mangold und den Knoblauch hinzugeben und ca. 5-10 Minuten weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und rund ausrollen und in eine Quichform / Tartform auslegen. Den Teig mit Backpapier belegen, trockene Hülsenfrüchte drauf ausbreiten und 12 Minuten bei 190 Grad im vorgeheizten Ofen backen. Auf dem vorgebackenen Boden die Mangold-Bacon Mischung verteilen. Die Eier und Sahne mit Salz, Pfeffer, und dem Käse verrühren, dann über die Mangoldmischung gießen und in dem vorgeheizten Backofen bei 180 Grad, 20 - 25 Minuten backen.

Weitere Rezepte und Ideen finden Sie auf [Spoon_n_apron](#)

