

Feta-Camembert Quiche

Rezeptidee: Gutsküche Weingut August Eser

Wie oft erwartet man Besuch von der Familie. Da meist eine längere Autofahrt voran geht, möchte man den Gästen etwas Leichtes anbieten und doch muss es zeitlich flexibel und schnell zu garen sein. Der Käse ist nun nicht unbedingt leicht, jedoch wirkt das Gericht nicht fettig oder schwer.

Dazu trinken wir unseren <Vom Löss> Oestricher VDP.ORTSWEIN trocken, aber auch die feinherbe Variante Oestrich Riesling VDP.GUTSWEIN passt zusätzlich auf den Tisch.

Zutaten/ Einkaufsliste

Für 4 Personen

1 Päckchen Blätterteig (frisch oder aus dem Kühlregal)
3 Eier
200 g Kochschinken
200 g Feta Käse
100 g geriebener Gratin Käse
50 g Crème Fraîche
100 g Camembert
3-4 große Champignons
Pfeffer und Salz
Muskat
Basilikum Blätter, wer mag
Pinienkerne, wer mag

Zubereitung

2-3 Stunden vor dem Eintreffen der Gäste möglich. Zu lange weicht leider der Teig sehr durch.

Die Quicheform einfetten und den Blätterteig in die Form legen. Den Boden mit der Gabel mehrfach einstechen.

Eier, Crème fraîche, Feta, Käse, Schinken, Abrieb der Muskatnuss, Pfeffer und Salz in einer Schüssel mischen und dann auf den Teigboden verteilen. Den Camembert und die Pilze in dünne Scheiben schneiden und dekorativ auf der Ei-Käse-Schinken Masse verteilen. Wer mag, kann noch Pinienkerne am Ende darüber streuen.

Nun die Quiche 20-25 Minuten bei 200°C goldgelb backen.
Wahlweise kann man nach dem Backen noch Basilikum Blätter darüber verteilen.
Dazu passt auch ein Blattsalat, muss aber nicht.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung dieses Gerichtes und einen guten Appetit!

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen

