

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Forellenquiche

Zutaten Mürbeteig: 200 gr. Mehl, 125 gr. Butter, 1 Ei, eine Prise Salz, eine Prise Zucker, 2 Eßl. Wasser.

Zutaten Belag: 500 gr. Forellenfilet geräuchert, 200 gr. Schmand, 1 gehäufte Teel. Meerrettich, 2 Eier, 1 Eßl. Mehl, 1/8 l Sahne, 1/8l Milch, 2 Eßl. gehackte Petersilie, 1 Eßl. Dill, Salz und Pfeffer.

Zuerst den Teig zubereiten und in eine Form drücken. Alle Zutaten außer das Forellenfilet in eine Schüssel geben und gut verrühren. Das Forellenfilet zerkleinern und auf den Teig verteilen. Zum Schluss die vorbereitete Soße darüber geben und im Backofen bei 180°Grad 40 Minuten backen.

Die Quiche schmeckt auch kalt sehr gut und kann für eine Feier schon einen Tag im voraus zubereitet werden.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)