

# Käse-Quiche mit Wildkräuter-Salat

## Für den Teig:

300 g Dinkelmehl Type 630    1 Prise Salz    200 g Butter, gekühlt  
100 ml Wasser, kalt

## Für den Belag:

500 g Bergkäse    1 EL Dinkelmehl Type 630    1 EL Sahne  
4 Eigelb

## Für den Salat:

1 Bio-Limette    1 Orange    1 TL Honig  
Salz    Pfeffer    1 Prise Chili, gemahlen  
4 EL Olivenöl, kaltgepresst    150 g Kräuter.

Für den Quicheteig Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen. Butter in Stückchen und 100 ml kaltes Wasser zugeben, alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer flachen Scheibe formen und kurz kühl legen.

Eine Quicheform (30 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund, etwa 68 cm größer im Durchmesser als die Form, ausrollen.

Teig z. B. mithilfe eines Tortenretters oder der Teigrolle in die Form heben. Boden und Rand andrücken. Teig am Rand gerade schneiden. Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Form bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.

Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung den Käse fein raspeln. Mit Mehl, Sahne und Eigelben gründlich vermengen.

Käsefüllung auf den Boden geben und glatt verteilen. Form auf der untersten Schiebeleiste in den heißen Backofen schieben. Quiche etwa 35-40 Minuten goldbraun backen.

Inzwischen für das Salatdressing Limette heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Limette halbieren und den Saft auspressen.

Orange ebenfalls halbieren und Saft auspressen.

Orangen- und Limettensaft, sowie Limettenschale in eine Salatschüssel geben. Honig, Salz, Pfeffer und Chili einrühren. Öl mit einem feinen Schneebesen gründlich unterquirlen. Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Garten- und Wildkräuter verlesen, vorsichtig kurz kalt abbrausen und trocken schütteln.

Gebackene Quiche aus dem Backofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und vor dem Servieren etwa 5 Minuten abkühlen lassen.

Direkt vor dem Servieren die Kräutermischung mit dem Dressing marinieren.

Quiche aus der Form lösen, in Stücke schneiden und mit dem Kräutersalat anrichten.

Maria Groß am 13. März 2023