

Gerhardts Rezept des Monats

Sauerkraut-Quiche

Zubereitung

1. Ein flaches Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Blätterteig dünn ausrollen, auf das Blech legen, so dass ein kleiner Rand entsteht.
3. Den Teig mit einem weiteren Stück Backpapier belegen und darauf ein weiteres Backblech setzen (oder getrocknete Erbsen darauf schütten).
4. Das Ganze in den Ofen schieben und bei 200° C etwa 15 Minuten backen.
5. Danach Backblech sowie das obere Backpapier entfernen.
6. Sauerkraut und Kümmelkörner auf dem Blätterteig verteilen.
7. Eier, Sahne und Petersilie mit dem Stabmixer aufschlagen, kräftig würzen und die Masse über das Sauerkraut geben.
8. Bei 200° C backen bis die Quiche eine schöne braune Farbe hat und bei Fingerdruck kaum nachgibt.

„Nicht-Vegetarier“ geben zum Sauerkraut 50 g fein gewürfelten rohen Schinken.

Zutaten für 4 Personen

200 g Blätterteig (TK)
250 g Sauerkraut (am besten frisch, z. B. vom Metzger)
1/2 TL Kümmelkörner
250 g Sahne
2 Eier
Petersilie, fein gehackt
Salz, Pfeffer

Gerhardts Weinempfehlung

Rivaner-Weine ergänzen harmonisch die mild-würzigen Aromen von Kümmel, Sauerkraut und Sahne.

