

Gerhardts Rezept des Monats

QUICHE MIT DEN KRÄUTERN DER „FRANKFURTER GRÜNEN SAUCE“

ZUBEREITUNG

Mehl und Butter mit 4 EL Wasser und 1/4 Teelöffel Salz zu einem glatten Teig kneten. Eine Form damit auskleiden und 30 Minuten kühl stellen.

4 Eier hart kochen. Kräuter der Frankfurter grünen Sauce waschen, abtropfen und fein schneiden. Schinken hauchdünn schneiden und auf dem Teigboden verteilen. Die hart gekochten Eier klein hacken und darüber verteilen.

3 Eier, Sahne und Frischkäse mischen und mit 1 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und dann die Kräuter unterheben.

Die Mischung auf den Teigboden verteilen. Bei 180 °C (Gas Stufe 4) auf der mittleren Schiene des Backofens etwa 30 Minuten backen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

200 g Mehl
100 g Butter
Kräuter „Frankfurter Grüne Sauce“
(Petersilie, Kresse, Kerbel,
Borretsch, Sauerampfer,
Schnittlauch, Pimpernelle)
100 - 125 g Schwarzwälder
Schinken
7 Eier
125 ml Sahne
100 g Frischkäse
1 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Melden Sie sich bei unserem
Newsletter auf unserer Homepage an.
Sie erhalten dann im jeweiligen
Monat das Bild zum Rezept.

Gerhardts Weinempfehlung

Die Quiche ist ein traditionelles Gericht im Herbst zu unserem ersten Federweißer. Auch die Frankfurter Grüne Soße mit pochierem Ei wird bei uns in Rheinhessen gerne gegessen. Jetzt haben wir die Kombination aus Beidem. Die frischen Kräuter vereint mit Ei und herzhaftem Schwarzwälder Schinken brauchen einen Weißwein, der Charakter hat. Hierzu gehört der Chardonnay trocken, ein Klassiker unter den Weißweinen.

