



Rhabarber-Ziegenkäse-Quiche



Zutaten

Teig:

250 g Butter (kalt)
10 g Salz
500 g Mehl
2 Eier
etwas kaltes Wasser
Mehl zum Ausrollen

Belag:

250 g Rhabarber
50 g frischer Blattspinat
1 rote Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
150 g Frischkäse / 50 ml
Sahne
50 g Pinienkerne
2 Eier
50 g halbfester Ziegenkäse
200 g Kirschtomaten
1 Zweig Thymian
1 EL Honig
etwas Olivenöl

Zubereitung

----- 1 -----
Kalte Butter in kleine Stücke würfeln, in die Schüssel mit Salz und Mehl geben. Die Butterstücke zwischen den Händen mit dem Mehl verreiben. Wenn keine Butterklümpchen mehr vorhanden sind, Eier dazugeben und unterkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Handballen verkneten. Mit kalten Händen arbeiten. Ist der Teig noch krümelig, etwas kaltes Wasser löffelweise unter den Teig kneten.

----- 2 -----
Den fertigen Teig zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kaltstellen. Den durchgekühlten Teig etwas bemehlen und zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie legen, erst mit der Hand etwas flach drücken und dann mit dem Nudelholz von der Mitte nach außen rollen. Den Teig dünn ausrollen. Am besten mit der Gabel kleine Löcher einstechen.

----- 3 -----
Rhabarber entfasern und putzen. Anschließend in längliche flache Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden.
Pinienkerne separat in trockener Pfanne goldbraun rösten.
Frischkäse mit den Eiern verrühren und die Sahne hinzugeben, sodass eine cremige Masse entsteht. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.

----- 4 -----
Rhabarber und Zwiebel auf leichter Hitze in einer Pfanne mit etwas Olivenöl und Honig glasig schwitzen. Knoblauch in feine Scheiben schneiden und hinzugeben. Geputzten Spinat hinzugeben. Das Ganze auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Ziegenkäse in der Hand fein bröseln und verteilen. Kirschtomaten halbieren und ebenso verteilen. Thymian feingehackt drüberstreuen und mit der Frischkäsemasse übergießen.

