

Hier und heute



Winterliche Wirsingquiche mit Käsecreme und Maronen

Lars Middendorf zaubert eine Wirsingquiche mit Käsecreme und Maronen – ein schmackhaftes Gericht für kalte Tage.

Das Rezept

Winterliche Wirsingquiche mit Käsecreme und Maronen

von Lars Middendorf für vier Personen

Zutaten für den Teig

- 250 g Dinkelmehl
- 1 Ei
- 130 g Butter
- Salz

Zutaten für den Belag

- 1 Zwiebel
- 1 Kopf Wirsing
- 2 EL Rapsöl
- 100 g gekochte Maronen
- 200 g Sahne
- 200 g Schmand
- 3 Eier
- 100 g geriebener Gouda
- 50 g geriebener Bergkäse
- Bund Petersilie
- Muskat, Salz, Pfeffer
- Fett und Mehl zum Einfetten der Form

Zubereitung

Der Mürbeteig sollte kalt geknetet werden. Dazu am besten die Hände unter kaltes Wasser halten und den Teig nur kurz kneten. Dinkelmehl, Ei und Salz in eine Schüssel geben und die kalte Butter hineinarbeiten, bis ein mürber Teig entsteht. Diesen in Frischhaltefolie einschlagen und in den Kühlschrank legen.

Vom Wirsing die äußeren Blätter entfernen und diesen halbieren. Den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden.

Eine Pfanne erhitzen und das Öl hineingeben, darin die Wirsingstreifen knusprig anbraten. Direkt salzen, sodass Flüssigkeit aus dem Wirsing tritt.

Während der Wirsing brät, aus Eiern, Käse, Salz, Muskat, Pfeffer, Sahne, Schmand und abgezupften Petersilienblättern mit dem Pürierstab eine Käse-Eimasse herstellen.

Sobald der Wirsing leicht braun gegart ist, die Maronen hinzugeben. Kurz mit durchschwenken und dann aus der Pfanne nehmen. Nun den Teig zwischen zwei Backpapierstücken ausrollen und in eine hohe gefettete und bemehlte Kuchenform legen. Zuerst die Wirsing-Maronenmischung verteilen, dann mit der Käse-Eimasse übergießen. Im Ofen bei 160 °C ca. 30-40 Minuten backen, bis die Masse gestockt ist. Die Quiche sollte jetzt schön gebräunt sein.