

Sauerkraut-Leberkäs-Quiche

Stoneware,rund oder runde Ofenhexe

Zutaten:

Mürbteig:

250 g Mehl
100 g kalte Butter
1 Ei
20 g Wasser
1 gestr.TL Salz

Belag:

20 g Butterschmalz
200 g Leberkäse, klein gewürfelt
200 g Lauch in ca. 1cm Ringen
1 Dose Sauerkraut, abgetropft
(oder auch weniger- je nach Geschmack)
200 g Milch
3 Eier
30 g Speisestärke
½ TL Cayennepfeffer
1 TL Salz
1 TL weißer Pfeffer
Gemahlener Kümmel, nach Belieben



Zubereitung Mürbteig:

- Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einem Teig verarbeiten. -alternativ Küchenmaschine! **(TM: 45 Sek./ Stufe 5)**
- Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Min. in den Kühlschrank geben.

Zubereitung Belag:

- Butterschmalz, Leberkäse und Porree in einen Kochtopf geben und 5 Min. unter rühren andünsten.
(TM: 5 Min./Varoma/Linkslauf/Stufe 2)
- Abgetropftes Sauerkraut zugeben und unterrühren.
(TM: mit Hilfe des Spatels 20 Sek./Linkslauf/Stufe 2)
- Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Mürbteig mit dem Teigroller in die *Stoneware,rund* einarbeiten und mit dem weißen Piekser mehrmals den Teigboden einstechen.
- Milch, Eier, Speisestärke und Gewürze in einer Schüssel, mit dem Schneebesen miteinander verquirlen.
(TM: 20 Sek./Stufe 4)
- Sauerkraut/Lauch-Masse auf den Mürbteigboden geben.
- Milch/Eier-Gemisch über die Masse in der Form gießen und 40 Minuten goldbraun backen.



Einem guten Appetit und viel Spaß, wünscht Euch
Juliana Zimmermann ♦ Pampered Chef und Thermomix Beraterin

E-Mail: juliana.zimmermann@gmx.de

Weitere Rezepte: www.julianamitpamperedchef.de

♦ Mobil: 0173-7035423

