

QUICHE MIT ROTE BETE ZIEGENKÄSE UND SPINAT



ZUTATEN

Teig:

200	g	Mehl
100	g	Butter, kalt in Würfeln
50	g	Pinienkerne, fein gehackt
1	St.	Ei
1	Prise	Salz

Füllung:

250	ml	Sahne
4	St.	Eier
1	St.	Knoblauchzehe, zerrieben mit etwas Meersalz
1	Prise	Meersalz, Senfkörner (gemörsert), Pfeffer

Belag nach Saison und Wunsch!

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl auf eine saubere, trockene Fläche sieben und eine Mulde formen. Die Butter und das Ei in die Mulde geben und mit den Fingern vermengen.
2. So lange kneten, bis der Teig eine glatte Konsistenz hat. Dabei nicht zu lange kneten, da die Butter sonst zu warm wird und der Teig brüchig. Den Teig in Folie wickeln und für 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
3. In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Ei und den restlichen Zutaten vermengen.
4. Den Teig ausrollen in eine Tarteform geben, den Rand hoch ziehen. Den Teigboden mehrmals mit der Gabel einstechen. Backpapier einlegen, mit Trockenerbsen befüllen.
5. Den Airfryer auf 160°C vorheizen die Tarte ca. 10 Min. ausbacken. Anschließend die Trockenerbsen und das Backpapier entfernen und erneut für 3 Min. backen.
6. Nun mit den gewünschten Gemüsen, Käse etc. belegen und die Ei-Milchmasse darüber gießen.
7. Nun alles in den Airfryer geben und für weitere 10-12 Min. backen, bis die Füllung gestockt hat.