



Garnelen-Quiche

aus der Quiche – und Tarte Form

Das brauchst du dafür:

- 250 g Garnelen
- 2 TL frisch gepresster Zitronensaft
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Packung Blätterteig (Kühlregal
- 2 Eier
- 250 g Saure Sahne
- 2 TL Gartenglück
- 1 Prise Regebogen Pfeffer
- 1 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe

So wird's gemacht:

- Garnelen kalt abwaschen und im kleinen Edelstahlsieb gut abtropfen lassen und anschließend mit Zitronensaft beträufeln.
- Die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.
- Den Blätterteig auf der Teigunterlage auslegen und mit Hilfe des Teigrollers zu einem Kreis (ca. 26 cm Ø) ausrollen. Den Teig in die leicht gefettete Quiche Form hineinlegen und den Rand etwas andrücken.
- Backofen auf 180 ° C Umluft vorheizen (Ober-/Unterhitze 200 ° C)
- Die Eier in der Nixe aufschlagen, die Saure Sahne unterrühren und mit den Gewürzen vermischen.
- Butter in der gusseisernen Pfanne schmelzen, den Knoblauch hineinpresse, die Frühlingszwiebeln hinzugeben und anschwitzen. Danach die Garnelen dazugeben und etwas anbraten, mit der Sahne-Eiergemisch ablöschen.
- Die Garnelen - Masse in die Form einfüllen und im vorgeheizten Backofen 180 °C Umluft für 35 Min. backen.