



## SAUERKRAUT QUICHE MIT SPECK

### Zutaten für den Teig (Tarteform oder Springform Ø26 cm):

- \* 200 g Mehl
- \* 100 g Butter
- \* 1/2 TL Salz
- \* 5 EL Wasser

### Zutaten für die Sauerkraut-Füllung:

- \* 250 g Sauerrahm
- \* 4 Eier
- \* 500 g Sauerkraut (1 Päckchen)
- \* 150 g geräucherter Bauchspeck
- \* 1/2 Bund Petersilie
- \* Salz & Pfeffer
- \* Etwas Petersilie oder Schnittlauch zum Bestreuen

### Zubereitung:

- \* Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform oder Tarteform leicht ausfetten und beiseite stellen.
- \* Das Mehl in eine Schüssel geben und die Butter in Stücken darüber verteilen. Das Salz und das Wasser ebenfalls dazugeben und alles zu einem glatten Mürbteig verkneten. Den Teig dann in Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- \* Inzwischen den Speck in Stifte schneiden. Das Sauerkraut abgießen und zusätzlich noch ausdrücken, damit die Füllung nicht zu pampig wird. Die Petersilie waschen und sehr fein hacken.
- \* In einer großen Schüssel den Sauerrahm mit den Eiern, Speckstiften, Petersilie, Salz und Pfeffer verrühren. Zuletzt das ausgedrückte Sauerkraut unterrühren.



## PATRICIAS Abenteuerkekserl

- \* Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in die Form heben und leicht andrücken. Der seitliche Rand sollte etwa 3 cm hoch sein, damit die Füllung nicht überläuft.
- \* Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Dann die Füllung auf den Boden geben, verteilen und die Oberfläche glatt streichen.
- \* Die Quiche bei 200°C Ober- und Unterhitze auf dem unteren Rost goldbraun backen.

