

Thermomix TM31 (TM21)

Ziegenkäse-Quiche

Zutaten für 12 Stücke:

Teig:

- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 120 g Butter, kalt, in Stücken
- 30 g Wasser, eiskalt

Füllung:

- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Öl
- 40 g schwarze Oliven, entkernt
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 100 g Ricotta
- 60 g Sahne
- 1 Ei
- ½ TL Thymian, getrocknet
- 1 TL Kräutersalz
- 1 TL Pfeffer

Zubereitung

Teig:

1. Alle Teigzutaten in den Mixtopf geben, **40 Sek./Stufe 5 (40 Sek./Stufe 4)** mithilfe des Spatels zu einem Teig verarbeiten und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Füllung:

2. Schalotten und Knoblauch in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern (laufendes Messer, **Stufe 5**) und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Öl zugeben und **3 Min./Varoma/Stufe 1** dünsten.
4. Oliven zugeben, **5 Sek./Stufe 5 (7 Sek./Stufe 4)** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
5. Ziegenfrischkäse, Ricotta, Sahne, Ei, Thymian, Salz und Pfeffer zugeben und **10 Sek./Stufe 3 (12 Sek./Stufe 2)** vermischen.
6. Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen, Rand fetten, mit dem Teig die Springform auslegen und dabei einen Rand von 2 cm hochziehen.
7. Ziegenkäsecreme auf den Teig geben und im vorgeheizten Backofen backen.



Unser Bestes für Ihre Familie

Tipp

Sie können den Ricotta auch ganz oder teilweise durch Ziegenfrischkäse ersetzen.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 40 Min.

