

**Kevin von Holt**  
**Süßkartoffel-Quiche mit Chorizo und Wildkräutersalat**

Dauer: 1 Stunde  
Schwierigkeitsgrad: leicht

Dienstag, 8. August 2023  
Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

300 g	Blätterteig (frisch aus dem Kühlregal oder TK, aufgetaut)
300 g	Süßkartoffel
200 g	Chorizo (span. Paprikawurst)
2	Eier (Größe M)
100 ml	Sahne
80 g	Edamer
80 g	Manchego (spanischer Schnittkäse)
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Muskatnuss (frisch gerieben)



**Für Salat und Dressing:**

1 Bund	gemischte frische Kräuter (z. B. Blatt Petersilie, Basilikum)
100 g	Friséesalat
100 g	Radicchio
3 EL	Weißweinessig
50 g	Honig
1 TL	Senf
4 EL	Olivenöl
etwas	Salz
etwas	weißer Pfeffer aus der Mühle

**Außerdem:**

etwas	Butter und Mehl für die Form
-------	------------------------------

**Zubereitung:**

1. Eine Tarteform (28 cm Durchmesser) dünn mit Butter ausstreichen und fein mit Mehl ausstäuben.
2. Den Blätterteig bei Bedarf ausrollen und die Tarteform damit auslegen. Den Teig am Rand hochziehen. Boden in der Form mit einer Gabel mehrfach einstechen.
3. Die Süßkartoffel schälen, waschen, trocken tupfen und auf einer stabilen Küchenreibe reiben.
4. Chorizo in dünne Scheiben schneiden.
5. Eier und Sahne verquirlen.
6. Käse fein reiben und unter die Eiersahne rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
7. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
8. Quicheboden mit Süßkartoffeln und Chorizoscheiben belegen. Sahne-Ei-Guss darüber gießen.
9. Die Quiche ca. 35 Minuten goldbraun backen.
10. Währenddessen für den Salat die Kräuter verlesen, abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
11. Salate putzen, verlesen, in Stücke zupfen, waschen und abtropfen lassen oder trockenschleudern.
12. Für das Dressing Essig, Honig, Senf, Olivenöl, Salz und Pfeffer mit einem Mixstab verquirlen.
13. Form aus dem Backofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und etwas abkühlen lassen.
14. Blattsalate, Kräuter und Dressing vorsichtig mischen und auf Teller verteilen.
15. Quiche aus der Form lösen, in Stücke schneiden und mit dem Salat anrichten.

Pro Portion: 1030 kcal/ 4310 kJ, 49 g Kohlenhydrate, 31 g Eiweiß, 79 g Fett