

Rainer Klutsch Makkaroni-Quiche mit Endiviensalat

Montag, 17. Januar 2022
Rezept für 6 Personen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: leicht
Heimatküche, Pasta

Zutaten:

300 g	Makkaroni
etwas	Salz
200 g	TK-Erbesen
400 g	TK- Blätterteig
2	grobe Bauernbratwürste
1 EL	Pflanzenöl zum Anbraten
5	getrocknete Tomatenviertel, eingelegt
100 g	Bergkäse
4	Eier
150 g	Crème fraîche
150 g	Sahne
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Muskat
1 Bund	glatte Petersilie

zusätzlich:

1 TL	Butter zum Ausfetten der Form
etwas	Mehl zum Ausrollen des Teigs

Für den Salat:

1	Endiviensalat
50 ml	Olivenöl
30 ml	Balsamico
2 TL	Senf
1 TL	flüssiger Honig
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Strudelteig lieber selber machen?

300 g	Mehl
1	Ei
3 EL	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
etwas	Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

1. Die Makkaroni in einem Topf mit kochendem Salzwasser bissfest kochen, dann abgießen und gut abtropfen lassen.
2. Die Erbsen auf ein Sieb geben und etwas auftauen lassen.



3. Den Teig ebenfalls etwas antauen lassen.
4. Das Brät aus der Wurstpelle drücken und zu kleinen Klößchen zupfen. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und die kleinen Klößchen darin rundherum leicht anbraten.
5. Die getrockneten Tomaten klein schneiden.
6. Den Käse grob reiben.
7. In einer großen Schüssel Makkaroni, Erbsen, Tomatenstücke, die Hälfte des Bergkäses und die Wurst-Klößchen miteinander vermischen.
8. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
9. Eine Spring- oder Tarteform (ca. 26 cm Durchmesser) mit wenig Butter ausfetten.
10. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche und den Blätterteig rund ausrollen.
11. Den Teig in die Form legen und einen etwa 5 cm hohen Rand formen. Mit einer Gabel den Teigboden mehrfach einstechen.
12. Die Nudelmischung auf den Teig geben.
13. Eier mit Crème fraîche und Sahne in einer Schüssel vermischen. Mit Pfeffer, etwas Salz und Muskatnuss würzen und über die Nudelmischung geben. Den restlichen Käse darüber streuen.
14. Die Quiche im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene ca. 45 Minuten backen.
15. In der Zwischenzeit die Petersilie abrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
16. Endiviensalat putzen, die Blätter waschen und trocken schleudern. Anschließend die dickeren Blattansätze abschneiden und die Blätter in feine Streifen schneiden.
17. Olivenöl, Balsamico, Senf und Honig in einer kleinen Schüssel verrühren, das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen.
18. Das Salatdressing kurz vor dem Servieren über die Salatstreifen geben und gut untermischen.
15. Die gebackene Quiche aus der Form nehmen, mit Petersilie bestreuen und anrichten.
Dazu den Salat servieren.

Tipp: Anstatt dem Blätterteig kann man auch einen selbstgemachten Strudelteig verwenden. Dazu einfach 250 g Mehl, 125 ml lauwarmes Wasser, 1 Prise Salz und 3 EL Rapsöl zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Danach kann der Teig auf eine leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausgerollt werden.

Pro Portion: 1025 kcal/ 4290 kJ
65 g Kohlenhydrate, 30 g Eiweiß, 72 g Fett