

Forellen-Quiche

 happy-mahlzeit.com/2020/04/09/forellen-quiche/

Zutaten für 6 Personen / Quicheform mit 30 cm Ø

- 2 geräucherte Forellenfilets, insgesamt 250 g
- 1/8 Liter warme Milch
- 2 Eier
- 200 g Crème fraîche
- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- ca. 4 – 5 EL kaltes Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Zubereitung:

Die Forellenfilets in 2 cm breite Streifen schneiden und in warmer Milch bis zum Gebrauch ziehen lassen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Für den Teig 250 g Mehl, 125 g Butter, Salz und ca. 4 – 5 EL kaltes Wasser zu einem glatten Teig verkneten, ausrollen und eine eingefettete Quicheform damit auskleiden.

Die Forellenfilets auf ein Sieb schütten und dabei die Milch auffangen. Die Milch mit den Eiern und der Crème fraîche verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Forellenfilet-Stückchen in der Form verteilen und den Eierguss darüber gießen.

Die Quiche in der Mitte bei 180°C 35 Minuten backen.

Rezept: Anja Frey

Quelle: Lecker aufs Land vom 13.4.2017

Episode: Das Oster-Menü