

Paprika-Quiche

Arbeitszeit ca. 60 Min

Backzeit 30 Min bei 200 Grad

Zutaten:

Teig:

225 g Mehl (ich nehme Vollkornmehl)

1 Ei, 1 Prise Salz,

1 Msp. Paprika

1 Prise Pfeffer

100 g Butter

Füllung:

400 g Knoblauchwurst (o.Krakauer),

10 g Butter, 1 Zwiebel,

je 1 große rote, gelbe, grüne Paprika,

1/8 l Gemüsebrühe,

2 Eier, 150 g Schmand

1 Bund Petersilie, Salz, Pfeffer, Paprika

Außerdem: Butter für die Form.

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Ei, den Gewürzen und der Butter rasch zu einen glatten Teig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank legen.

Inzwischen für die Füllung die Knoblauchwurst in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel fein würfeln, Paprikaschoten putzen, in schmale Längsstreifen schneiden. Die Wurstwürfel in einer Pfanne ausbraten, mit der Schaumkelle herausheben, die Zwiebel im Fett glasig dünsten. Paprika dazugeben, andünsten, mit der Brühe ablöschen und offen 5 Minuten garen. Paprika in einem Sieb abtropfen lassen. Die Brühe auffangen und mit Schmand und den Eiern verrühren. Petersilie hacken, unterziehen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Den Teig in einer gefetteten Kuchenform ausrollen und die Wurstwürfel auf den Teig verteilen, Die Paprika dazugeben und die Eiercreme vorsichtig darübergießen.