

### Wildhopfen-Quiche - Für acht Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine ([www.vieux-sinzig.com](http://www.vieux-sinzig.com))

#### Zutaten:

##### Quark-Mürbeteig:

250 g	Mehl
25 g	Quark
100 g	Schmalz oder Butter
75 ml	Wasser
½ TL	Salz

##### 500 g Belag:

4	Wildhopfensprossen
400 ml	Eier
100 g	Sahne
	Comté Käse, gerieben
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss

#### Zubereitung:

Für den Mürbeteig Mehl, Wasser, Schmalz oder Butterstückchen, Wasser und Salz zu einem glatten Teig verkneten und 20 Minuten kalt stellen.

Für den Belag die Wildhopfensprossen 2 Minuten blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die Eier mit der Sahne verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Teig auf wenig Mehl ausrollen und eine gefettete Quicheform bis zum oberen Rand damit auslegen. Die Wildhopfensprossen darauf verteilen. Die Eier-Sahne-Mischung darübergießen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen. Im Backofen bei 180 Grad etwa 40 Minuten backen.

Sofort servieren.