

# GRENZENLOS KOCHEN

## QUICHE MIT RUCOLA, BASILIKUM UND LAUCH

WIE NICKI SIE UNS ZAUBERT...

### Zutaten (4 Personen)

1 Blätterteigrolle (rund)	125 ml Schmand
150 gr Rucola	125 ml Sahne
1 Lauchstange	Salz
2 Knoblauchzehen	Öl
2 Eier	frischen Basilikum
	Parmesan (gehobelt)



Den Lauch und den Knoblauch schneiden und in einer Pfanne etwa 5 Minuten andünsten. Rucola unterheben und kalt stellen. Anschließend Eier, Schmand und Sahne dazugeben, mischen und mit Salz abschmecken. Eine Quiche-Form mit dem Blätterteig auslegen - ein Backblech funktioniert natürlich auch! Die vorbereitete Masse auf dem Blätterteig verteilen und für etwa 50 Minuten bei 210 Grad in den vorgeheizten Backofen. Nach dem Backen mit frischen Basilikumblättern und Parmesan bestreuen.

LECKER, LECKER. NOCH EINEN GRÜNEN SALAT DAZU UND  
EINEM WUNDERBAREN SOMMERABENDESSEN STEHT NICHTS IM WEGE...  
BUON APPETITO, EURE NICKI



MüZe Süd

Familienzentrum Stuttgart e.V.