

Kräuter – Quiche

Zutaten:

300 g Quicheteig (frisches Fertigprodukt aus dem Kühlregal)
200 g Kräuter für Frankfurter grüne Soße (alternativ gefrorene Kräutermischung)
500 g Ricotta
4 Eier
100 g Sahne
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Teig 20 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- Dann den Teig in eine gefettete Tarteform legen.
- Ein paar Mal mit einer Gabel einstechen.
- Kräuter fein hacken.
- Ein Ei trennen.
- Das Eiweiß steif schlagen.
- Eigelb, restliche Eier, Sahne und Ricotta verrühren.
- Kräuter unterrühren.
- Salzen und Pfeffern.
- Eischnee unter die Ricottacreme heben.
- Creme in die Tarteform füllen.
- Bei 180° C etwa 30 – 35 backen.