

FRÜHLINGSQUICHE MIT TEE

Zutaten (Für den Mürbeteig)

- 250g Mehl
- 120g Butter
- 1,5 TL Salz
- 2 Eier

Zutaten (Für die Füllung)

- 2 EL [Italienische Kräuter](#)
- 2 EL [China Snow Buds](#)
- 3 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Eier
- 350g Sauerrahm
- 100g würziger Käse
- Salz und Pfeffer

Für den Mürbteig kalte Butter würfeln, mit Mehl, Salz und 2 Eiern zu einem Teig verkneten. Diesen auf einer bemehlten Fläche rund ausrollen. Eine runde oder eckige Form damit auslegen und den Teig leicht an den Rand andrücken. Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen.

Für die Füllung die Kräuter waschen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln und Knoblauch hacken und im Olivenöl kurz anrösten. Die Würfel zusammen mit den gehackten Kräutern und den losen Teeblättern in den Teig geben. Sauerrahm zusammen mit den Eiern aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Mischung giessen. Mit würzigem, geriebenem Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175°C für 45 Minuten backen.

La Cucina

