



Andechser Quiche

Zutaten:

- 150 g Mehl
- 50 g ANDECHSER NATUR Frische Almbutter
- 60 g Zucker
- 2 Eier
- 200 g ANDECHSER NATUR Ziegenkäsemembert
- 3 Zucchini
- 3 Stangen Porree
- Salz, Pfeffer

Teilen

So geht's

Zubereitung:

Mehl mit ANDECHSER NATUR Frische Almbutter und einer Prise Salz zu einem Teig kneten und für etwa zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Den ANDECHSER NATUR Ziegenkäsemembert klein schneiden und mit dem Eigelb verrühren. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter die Ziegenkäsemasse heben. Zucchini und Porree waschen, in dünne Scheiben schneiden und in die Ziegenkäsemasse geben. Nun alles gleichmäßig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig in eine gefettete Backform geben und die Ziegenkäsemasse gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad etwa 40 Minuten backen. Warm servieren.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?