

Blätterteigquiche mit Bärlauch und Brennesseln



Zutaten:

- 1 Stück Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- 100 g Bärlauch
- 100 g Brennesseln
- 2 Frühlingszwiebeln
- 7 Eier
- 300 g Schmand
- 100 g Käse, gerieben
- Etwas Muskatnuss
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Eine Kuchenform mit Backpapier auslegen. Nun den Blätterteig auslegen, die Ränder hochziehen und an der Kuchenformrand etwas eindrehen.

Die Frühlingszwiebeln, den Bärlauch und die Brennesseln schneiden.

Alles mit den Eiern, Schmand, geriebenem Käse, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen und in die Form gießen.

Im Backrohr bei 180°C (Ober- & Unterhitze) etwa 30-40 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Dazu schmeckt ein bunter Salat