



Timo Hinkelmanns  
**KREATIVE KÜCHE**

## ZUTATEN

(Rezept für 1 Backblech)

- 400g** Mehl Typ 1050
- 1 Würfel** Hefe
- 1 TL** Salz
- 2 EL** Öl
- 250ml** Wasser
- 500g** Pfifferlinge
- 300g** Mangoldblätter blanchiert
- 75g** gewürfelter Schinkenspeck
- 350ml** Sahne
- 350ml** Vollei
- 2 EL** gehackte Petersilie
- 50g** Greyerzer-Käse gerieben
- je 1 Prise** Salz, Pfeffer, Muskatnuss

# QUICHE MIT PFIFFERLINGEN UND MANGOLD

 **VORBEREITUNG**  **90 Minuten**

 **ZUBEREITUNG**  **45 Minuten**

- 1.** Die **Hefe** im warmen Wasser verrühren und mit dem **Mehl**, **Salz** und **Öl** in der Küchenmaschine kneten, bis sich der Teig vom Rand löst. Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Dann auf einer bemehlten Unterlage mit den Händen durchkneten, auf Backpapier auf Blechgröße ausrollen und in die Fettpfanne legen.
- 2.** In der Ruhezeit des Teiges die **Pfifferlinge** putzen und große Stücke evtl. teilen. Den blanchierten **Mangold** ausdrücken und klein schneiden. Auf den Teig geben und gleichmäßig verteilen. Darauf die **Pfifferlinge** und den **Speck** geben. Die **Sahne** mit den **Eiern** und den **Gewürzen** verquirlen und über die **Pilze** geben. **Petersilie** und den **Greyerzer-Käse** darüberstreuen.
- 3.** Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 30 Minuten backen, dabei die letzten 5 Min. mit Heißluft, damit die Oberfläche goldbraun wird.



 **Durchschnittliche Nährwerte** pro Portion

1797,5 kcal  
76,3g Eiweiß

87,8g Fett  
164,7g Kohlenhydrate