



KW 12/2020

## Bärlauch-Quiche mit Tomaten

**Zutaten für 4 Personen:** 50 g Parmesankäse, 150 g Mehl, 100 g Butter plus etwas für die Form, 250 g Cocktailtomate, 2 rote Zwiebeln, 1 TL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 50 g Bärlauch, 250 g Frischkäse, 130 ml Milch, 4 Eier, Muskatnuss

### Zubereitung:

Für den Teig Parmesan reiben. Mehl mit 100 g Butter, Parmesan und nach Bedarf etwas kaltem Wasser zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten kalt stellen. Inzwischen eine Quicheform (26 cm Ø) mit restlicher Butter auspinseln. Tomaten waschen und halbieren. Zwiebeln schälen, halbieren, in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Salzen, pfeffern und von der Herdplatte ziehen. Bärlauch waschen, trockenschütteln und in Streifen schneiden; 1 EL für die Garnitur beiseitelegen. Frischkäse mit Milch und Eiern glattrühren. Bärlauch zufügen und mit Salz, Pfeffer und frisch abgeriebenem Muskat würzen. Teig ausrollen und die Form damit auskleiden. Zwiebeln darauf verteilen, Eieguss darübergießen. Mit Tomaten belegen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C; Gas: Stufe 3) in 40–45 Minuten goldbraun backen. Mit übrigem Bärlauch bestreuen.

## Bärlauch-Kartoffelpüree

### Zutaten für 4 Personen:

1 kg Kartoffeln mehlig kochend, 2 Bd Bärlauch, 200 ml Milch, 50 ml Sahne, 40 g Butter, Salz, Muskat frisch gerieben,

### Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in der Schale ca. 30 Min. gar dämpfen. Schälen, durch die Kartoffelpresse drücken und mit heißer Milch und kalter Butter zu einem sämigen Püree verrühren. So viel Sahne zugeben bis das Püree geschmeidig aber nicht zu flüssig wird. Bärlauchblätter waschen, trocken, tupfen, von den Stielen befreien und sehr fein hacken. Unter das Püree mengen, mit Salz und Muskat abschmecken und mit einem Löffel kleine Bällchen auf Bärlauchblätter setzen.

**Wir wünschen einen guten Appetit**  
**Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**