

# Giersch Quiche



## Dinkel - Quarkblätterteig

200 Gramm Mehl

½ Teelöffel Salz

50 Gramm weiche Butter oder Pflanzen Öl

150 Gramm Rahmquark

½ Teelöffel Backpulver

½ Teelöffel Zucker

Alles gut zu einem Teig mischen und auswallen. Teig in Förmchen oder Backblech legen, mit Gabel einstechen und kühl stellen.

**Tipp:** Falls du nur 6 Förmchen hast, kannst du aus dem restlichen Teig Grissini machen.

## Zutaten & Zubereitung

für 8 Förmchen oder ein grosses Blech

**Circa 4-6 Handvoll junge Giersch Blätter** gewaschen & **1 Zwiebel** klein hacken. (Anstelle von Giersch kann auch Brennnessel, Bärlauch oder eine Mischung verwendet werden)

Giersch und Zwiebel in **etwas Olivenöl oder Butter** andünsten. Auskühlen lassen

**250 Ricotta, 2-3 Esslöffel Quark** und **1 Ei** mischen

**½ abgeriebene Zitronenschale** und **etwas Saft** daruntermischen

**Giersch-Zwiebel-Mischung** darunter rühren

**Mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat** und **Gewürzen** nach Belieben würzen

Masse auf den Teig geben und backen.

## Backen

5 Minuten bei 180 Grad Unterhitze

20-25 Minuten bei Unter- und Oberhitze

Heiss servieren mit Salat oder auf einem Gitter ohne Form auskühlen lassen.

Schmeckt warm und kalt sehr fein.

