



Pikante Weißwurst-Quiche

Zutaten für eine 26cm Springform

Für den Quark-Öl-Teig

- ✂ 350 g Mehl + etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- ✂ 200 g Quark
- ✂ 200 g Butter + etwas Butter für die Springform
- ✂ 1 Prise Salz
- ✂ 2 EL Semmelbrösel

Für den Belag

- ✂ 100 g Zimmermann Bacon
- ✂ 1-2 Zwiebeln
- ✂ 1-2 Äpfel
- ✂ 500 g Sauerkraut
- ✂ 5 Zimmermann Weißwürste (1 Pck.)
- ✂ 1 EL getrockneter Majoran
- ✂ 1 EL Kümmel
- ✂ Salz, Pfeffer
- ✂ 3 Eier
- ✂ 200 g Crème fraîche
- ✂ 100 ml Sahne
- ✂ 100 g geriebener Gruyère (oder einen anderen würzigen Hartkäse)

Zubereitung | ca. 75 min

- 1** Backofen auf 200 °C Ober- / Unterhitze vorheizen. Mehl, Quark, Butter und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Springform einfetten. Die Springform mit dem Teig belegen, einen Rand hochziehen. Den Teig in der Springform mit Semmelbrösel bestreuen.
- 2** Für die Füllung Zimmermann Bacon in feine Streifen schneiden. Zwiebeln und Äpfel schälen. Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden. Äpfel in dünne Schnitze schneiden. Sauerkraut gut abtropfen lassen.
- 3** Enthäutete Zimmermann Weißwürste längs halbieren und in einer Pfanne in etwas Öl anbraten. Herausnehmen, beiseitestellen.
- 4** Zimmermann Bacon in einer Pfanne auslassen. Zwiebeln zugeben und glasig andünsten, dann die Äpfel zugeben. 3 bis 4 Minuten dünsten. Sauerkraut unterziehen. Majoran und Kümmel zugeben, salzen und pfeffern. Kräftig abschmecken.



Pikante Weißwurst-Quiche

Zutaten für eine 26cm Springform

Für den Quark-Öl-Teig

- ✂ 350 g Mehl + etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- ✂ 200 g Quark
- ✂ 200 g Butter + etwas Butter für die Springform
- ✂ 1 Prise Salz
- ✂ 2 EL Semmelbrösel

Für den Belag

- ✂ 100 g Zimmermann Bacon
- ✂ 1-2 Zwiebeln
- ✂ 1-2 Äpfel
- ✂ 500 g Sauerkraut
- ✂ 5 Zimmermann Weißwürste (1 Pck.)
- ✂ 1 EL getrockneter Majoran
- ✂ 1 EL Kümmel
- ✂ Salz, Pfeffer
- ✂ 3 Eier
- ✂ 200 g Crème fraîche
- ✂ 100 ml Sahne
- ✂ 100 g geriebener Gruyère (oder einen anderen würzigen Hartkäse)

Zubereitung | ca. 75 min

- 5 Die Eier mit Crème fraîche, Sahne und Gruyère verquirlen.
- 6 Die Füllung auf dem Teig in der Springform verteilen. Die Weißwurst-Hälften sternförmig auf der Füllung anordnen, etwas in die Füllung hineindrücken. Alles mit der Eier-Sahne übergießen.
- 7 Im vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) 45 Minuten backen - nach 30 Minuten mit Alufolie abdecken.