

## Rezept

# Zuckerhut-Quiche mit Mett

Ein Rezept von Zuckerhut-Quiche mit Mett, am 22.11.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Salz
<b>125 g</b> Butter	Butter für die Form
<b>500 g</b> Zuckerhutblätter schwarzer Pfeffer	Salz
<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>200 g</b> Schweinemett (ersatzweise rohe Bratwürste)
<b>150 g</b> würziger Bergkäse	<b>1 Prise</b> rosenscharfes Paprikapulver
<b>3</b> Eier (Größe M)	<b>250 g</b> Crème fraîche

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Quicheform (30 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 375 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit dem Salz mischen. Die Butter klein würfeln, mit ca. 4 EL eiskaltem Wasser dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und zwischen zwei Lagen Backpapier zu einem runden dünnen Teigfladen ausrollen. Das obere Papier abziehen. Die Quicheform mit Butter ausstreichen. Den Teig hineinstürzen und die Form damit auskleiden. Ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Inzwischen für den Belag den Zuckerhut waschen und grob hacken. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Zuckerhut darin in ca. 1 Min. zusammenfallen lassen. Kalt abschrecken, abtropfen lassen und sehr gut ausdrücken. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Mett in kleine Stücke teilen (die Bratwürste in kleinen Stücken aus der Haut drücken) und mit dem Zuckerhut mischen, mit Salz, Pfeffer und den beiden Paprikasorten würzen. Auf dem Teigboden verteilen.
3. Den Käse fein reiben, mit der Crème fraîche und den Eiern verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der Zuckerhutmischung verteilen. Die Quiche im Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen, bis sie schön gebräunt ist. Herausnehmen, kurz ruhen lassen, in Stücke schneiden und servieren.