

## Herzhaft fruchtig! Rucola-Quiche mit Erdbeere

✓ vegetarisch ⌚ Zubereitung: 40 Min. III einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

### Zubereitung:

- Backofen auf 180°C vorheizen.
- Rucola waschen, abtropfen lassen und 90 g in einen hohen Mixbecher geben. Knoblauch schälen und zusammen mit den Eiern, Ziegenkäse, Mascarpone, Essig, 1 EL Honig zum Rucola geben und alles zu einer cremigen Masse pürieren. Nach Geschmack mit 1 Prise Salz abschmecken.
- Quiche-Form einfetten und mit Teig auslegen. Rucola-Masse darauf verteilen und die Hälfte des restlichen Rucolas darauf verteilen. Überstehenden Teig an den Seiten über die Rucola-Masse klappen und im Backofen auf mittlerer Stufe etwa 20 Min. goldbraun backen.
- Währenddessen Erdbeeren waschen, trocken tupfen, entstielen, in Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit ½ EL Honig und dem restlichen Rucola vermengen und mit Pfeffer abschmecken.
- Quiche abkühlen lassen, aus der Form nehmen, Erdbeeren darauf verteilen **und genießen**.

### Zutaten für 1 Quiche:

- 100 g Rucola
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Eier
- 150 g Ziegenkäse-Rolle
- 250 g Mascarpone
- 2 EL Weißweinessig
- 1 ½ EL Honig
- Meersalz
- 1 runder Quiche-Teig
- 6 Erdbeeren
- Pfeffer