

# Rezept für Mangold-Räucherlach-Quiche

VON Daniela

## ZUTATEN

1 Pck Blätterteig (frisch)

800 g Mangold

1 Pck Räucherlachs

200 g Creme Fraiche

2 St Eier

50 g geriebener Gouda



PORTIONEN  
8 Portionen

ZEIT  
60 Min

## ZUBEREITUNG

Ofen auf 170°C Umluft aufheizen. Eine 28 cm große Quicheform einfetten und mit dem Blätterteig auskleiden.

Mangold waschen und den Strunk entfernen. Die Blätter und Stiele in 1 cm breite Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren.

Mangold abgießen und auf dem Blätterteig verteilen.

Den Räucherlachs in mundgerechte Stücke schneiden und zum Mangold geben.

Creme Fraiche mit Eiern und geriebenem Käse verquirlen und auf die Mangold-Lachs-Mischung gießen.

Quiche im vorgeheizten Ofen 45 Minuten backen.



— Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

## ZUBEREITUNG



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.