

Käse-Fisch Quiche (mit Schönegger Rüblikäse)

Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g TK-Blätterteig
- 4 kleine, gekochte Kartoffeln
- 250 g pochiertes Rotbarschfilet
- 3 Frühlingszwiebeln
- 150 g geriebener Rüblikäse
- 250 g Tiefseegarnelen
- 200 g Sauerrahm
- 3 EL Sahne
- 2 Eier
- 2 EL feingehackte Kräuter
- etwas Salz und Pfeffer



Bildrechte: Landesvereinigung der bayr. Milchwirtschaft

Zubereitung:

1. Als Erstes den Boden einer mit Wasser besprengten Springform (26-28 cm) mit Blätterteig auslegen, dabei einen 3 cm hohen Rand formen und den Blätterteigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
2. Anschließend die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, das Rotbarschfilet würfeln und die Frühlingszwiebeln schräg in Ringe schneiden. Danach die Kartoffelscheiben auf dem Blätterteigboden verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Rüblikäse bestreuen. Dann das Fischfilet, die Tiefseegarnelen und die Frühlingszwiebeln gleichmäßig darauf verteilen und den restlichen Rüblikäse dazwischen streuen. Anschließend den Sauerrahm mit den übrigen Zutaten verrühren und darüber gießen.
3. Als Letztes im auf 225 °C vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Min. überbacken. Danach aus dem Ofen nehmen und auf vier dekorativen Schalen anrichten.

Guten Appetit!