

Lamm-Quiche mit Feigen und Datteln

Zutaten

275 g Blätterteig (aus dem Kühlregal)
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Zweig frischer Thymian (ersatzweise 1/2 TL getrockneter Thymian)
1/2 Bio-Zitrone
1 Bund glatte Petersilie
4 getrocknete Datteln
3 getrocknete Feigen
2 EL Olivenöl
400 g Lammhackfleisch
1 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer
100 g Mozzarella
3 Eier (Größe M)
125 ml Milch
1 gehäufte EL Mehl
1 TL Paprikapulver
Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

Schritt 1

Für den Belag Zwiebel und Knoblauch schälen und beides in kleine Würfel schneiden. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen. Die Bio-Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

Schritt 2

Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und klein schneiden. Die Datteln halbieren, entsteinen und klein schneiden. Die Feigen ebenfalls klein schneiden.

Schritt 3

Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel im Olivenöl anbraten. Das Hackfleisch zufügen und krümelig braten. Tomatenmark, Thymianblättchen und Zitronenschale untermischen. Die Petersilie, die Datteln und Feigen unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 4

Für den Guss den Mozzarella klein würfeln. Mit Eiern, Milch, Mehl und Paprikapulver (Schärfe nach Geschmack) verrühren. Den Guss mit Salz abschmecken. Den Backofen auf 200° vorheizen.

Schritt 5

Die Form vorbereiten. Den Blätterteig bzw. den Tarteteig (entweder 200 g Mehl mit 1/2 TL Salz, 75 g Butter und 5 EL kaltem Wasser verkneten und 30 Min. ruhen lassen oder – für die schnelle Variante – 240 g Mehl mit 1 TL Backpulver, je 1 Prise Salz und Zucker, 80 ml Öl und 80 ml warmem Wasser mixen) auf wenig Mehl etwas größer als die Form ausrollen und hineinlegen, dabei einen 4 cm hohen Rand formen. Die Fleischmasse einfüllen und glatt streichen. Den Guss darüber gießen. Die Quiche im heißen Ofen (unten, Umluft 180°) in ca. 50 Min. goldbraun backen.

**GUTEN APPETIT UND VIEL SPASS BEIM NACH-
KOCHEN WÜNSCHT DAS GRÜNKÄPPCHEN**