

Mohn Quiche



- 200g Mehl (mit Vollkorn mischen)
- 1 Tl Salz
- ½ Würfel Hefe
- ½ Tl Zucker
- 1 Ei
- 2 El Mohnöl
- 2 El Milch

- 100g Mohn gemahlen
- 1 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 125g Kantenschinken
- 2 große Kartoffeln
- 200g Sauerrahm
- 100g Quark/Frischkäse
- Majoran, Salz, Pfeffer, Schwarzkümmel
- 100g Hirtenkäse
- 10 Cocktailtomaten
- 8 Bl. Basilikum

Hefeteig herstellen und etwas gehen lassen, dann in einer Springform auslegen und einen etwas 3 cm hohen Rand formen, Teig evtl. einstechen. Kartoffeln schälen und kochen oder vom Vortag nehmen.

Für den Belag Kantenschinken in der Pfanne anbraten. Knoblauchzehe und Zwiebel putzen und fein pressen bzw. würfeln. Beides in die Pfanne dazu geben und glasig dünsten. Pfanne vom Herd nehmen. Kartoffeln und Hirtenkäse würfeln, Tomaten vierteln und jeweils gleichmäßig auf den Hefeteig verteilen. Frischkäse/Quark mit Sauerrahm, Majoran, Salz, Pfeffer, Schwarzkümmel und Mohn verrühren. Unter die Masse den angedünsteten Schinken und die Zwiebel heben. Die Füllung auf den Teig streichen. Mohnquiche ca. 35-40 Minuten backen. Bei Belieben nach dem Backen mit Basilikum servieren.