

RANDIG-QUICHE MIT ZIEGENKÄSE

ZUTATEN

BODEN

135 g kalte Butter
250 g Mehl
1 gr Ei
etwas Salz
evtl etwas kaltes Wasser

BELAG

ca 500g Randig
1/2 rote Zwiebel
2 Zweige Rosmarin
200 g Sauerrahm
4 Eier
1 EL Honig etwas Zitronensaft
100 g Ziegentaler
Salz + Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Randig in Wasser kochen. Für den Boden die Zutaten eiskalt rasch miteinander zu einem Teig verarbeiten und 1h im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Den Teig in eine runde Form legen. Mit einer Gabel kleine Löcher in den Boden und den Rand stechen. Anschließend für 10-15 Minuten im Backrohr vorbacken. Randig schälen und grob reiben. Die Zwiebel und den Rosmarin sehr fein hacken. Anschließend Randig, die Zwiebel und den Rosmarin zusammen mit dem Sauerrahm, den Eiern und dem Honig gut verrühren. Die Masse kräftig salzen, leicht pfeffern und ein paar Spritzer Zitronensaft hinzugeben. Alles zusammen in den Boden füllen. Die Ziegentaler leicht zerbröseln und auf die Quiche geben und diese für 30-40 Minuten eine Schiene unter der mittleren backen.

Vielen Dank für das Rezept www.vetterhof.at.

RANDIG-NUDELN

ZUTATEN

1 mittelgroßes Stück Randig

1 Zwiebel

Olivenöl

Petersilie, Salz, Pfeffer

evt. Sahne, Crème Fraîche und/oder geriebener Käse zum Verfeinern

Spiralnudeln, Penne etc.

ZUBEREITUNG

Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in Olivenöl andünsten, Randig schälen, grob raspeln und mitdünsten, mit wenig Wasser oder Gemüsebrühe aufgießen und einkochen lassen. Mit Gewürzen abschmecken und evt. mit etwas Sahne verfeinern. Parallel die Nudeln in Salzwasser weichkochen. Alles vermischen und vor dem Servieren mit Käse bestreuen.