



Endivien-Quiche mit Senfcreme

Man nehme für 8-12 Portionen:

125 g kalte Butter	in Stücke schneiden
250 g Mehl	
4 Eier	1 für den Teig, 3 für den Belag
1 Endivie	vierteln, den Strunk herausschneiden, den Rest in feine Streifen schneiden
1 kleines Bund glatte Petersilie	Blätter von den Stielen zupfen und hacken
2 Schalotten	halbieren, pellen, fein würfeln
30 g Butter	
200 ml Schmand	
70 ml Milch	
2 EL scharfen Senf	
etwas frisch geriebene Muskatnuss	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
außerdem:	Backofen vorheizen auf 200° OUH

- Butter, Mehl, 1 Ei und 1 TL Salz zu einem Mürbeteig verarbeiten. Bei Bedarf ganz Wenig kaltes Wasser zugeben. Den Teig in Folie wickeln und kaltstellen.
- In einer großen Pfanne die Butter erhitzen, die Schalotte anschwitzen, die Endivienstreifen zugeben und bei mittlerer Hitze dünsten, bis die Endivie in sich zusammengefallen ist. Petersilie zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat leicht würzen und vom Herd nehmen.
- Den Teig dünn ausrollen. Mit dem Rand der Quiche-Form eine runde Platte für den Boden ausstechen und in die Form legen. Den restlichen Teig ausrollen und zu Streifen für den Rand schneiden. Den Rand modellieren.
- Endivienmasse auf dem Teig verteilen. Die restlichen 3 Eier, Schmand Milch und Senf verquirlen. Mit Salz; Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen und über die Endivien gießen. Ca. 45 Minuten backen. Vor dem Servieren ein paar Minuten abkühlen lassen.

Dazu eine kleine Salatbeilage und trockenen Weißwein.