Artikel vom 02.05.2024 · Ausgedruckt am 18.11.2026, 21:48 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/brezel-kaese-quiche

Brezel-Käse-Quiche



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 2 bis 3 Personen):

Füllung:

30 g Butter,

3 EL Mehl,

0,33 l Bier,

150 g würziger Käse (z. B. Cheddar),

½ TL Salz,

½ TL weißer Pfeffer,

½ Bund Petersilie,

½ Bund Schnittlauch,

½ TL scharfer Senf.

Außerdem:

5 bis 6 TK-Laugenbrezeln,

75 bis 100 g Speckwürfel.

Zubereitung:

Die Laugenbrezeln auftauen lassen. Für die Füllung die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl dazugeben und unter Rühren das Bier hinzugeben, sodass die Masse klümpchenfrei ist. Den Käse fein würfeln oder reiben und in der Biermasse schmelzen lassen. Die Kräuter waschen und fein hacken, mit den Gewürzen zur Masse geben, umrühren und von der Hitze nehmen. Die aufgetauten Brezeln in Stücke brechen und in einer mit Backpapier ausgelegten Quicheform als Boden verteilen. Darauf die Bierkäsemasse verteilen und die Speckwürfel darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 20 Minuten backen, bis der Käse überall leicht gebräunt und die Laugenstellen am Rand gut gefärbt sind.

Kathrin Fries