

Glutenfreie Schönheit: Quiche mit Süßkartoffeln und Ziegenkäse

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



feinen Süße von Süßkartoffeln und exotischen Feigen in Kombination mit würzigem Ziegenkäse können wir nicht widerstehen. Dank glutenfreiem Teig dürfen auch empfindliche Esser beherzt zugreifen. Noch mehr Tipps, Tricks und Ideen rund um herzhaftes Kuchen findest du im [großen Quiche-Guide](#).

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Feigen in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und mit dem Messerrücken zerdrücken. Süßkartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Süßkartoffeln auf dem Blech verteilen, mit Olivenöl beträufeln und vermengen. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.

- 3 -

Für den Teig alle Zutaten miteinander verkneten, dünn ausrollen und in eine gefettete Quicheform drücken. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten vorbacken.

- 4 -

Eier, Milch und Ricotta verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hälfte des Basilikums fein hacken und mit Knoblauch untermengen.

- 5 -

Süßkartoffeln auf Quicheteig verteilen. Mit Eiermischung übergießen und mit Feigen belegen. Ziegenkäse zerkrümeln und darüber streuen. Im heißen Ofen ca. 40-45 Minuten backen.

- 6 -

Zutaten für 1 Quiche

Für den Teig

120 Buchweizenmehl
120 Mandelmehl
60 g Hirsemehl
80 g kalte Butter
2 Eier
1 Prise(n) Salz
Butter zum Einfetten

Für die Füllung

500 g Süßkartoffeln
3 Feigen
60 ml Milch
100 g Ricotta
1 Knoblauchzehe
1 Handvoll Basilikumblätter
3 Eier
50 g Ziegenkäse
1 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

1 Quicheform (Durchmesser 28 cm)

Fast zu schön zum Aufessen...aber nur fast. Denn bei der

Glutenfreie Schönheit: Quiche mit Süßkartoffeln und Ziegenkäse

Restlichen Basilikum grob hacken und über der Quiche verteilen.