

Makrelenquiche mit Weißwein



6 personnes

20 Min vorbereitung

35 Min cuisson

Les Ingrédients

- 2 Dosen à 176 g** Makrelenfilets in Weißwein und Kräutern la belle-iloise
- 1** Mürbeteig
- 3 große** Eier
- 20 cl** Sahne
- 1 kleine** Zitrone
- 2 Prisen** Pfeffer

Les étapes

- 1- Den Backofen auf 200 °C (Stufe 6/7) vorheizen
- 2- Den Teig in einer Form ausrollen, den Boden mit einer Gabel einstechen und 10 Minuten „blind“ vorbacken
- 3- Die Zitrone in 6 Scheiben schneiden
- 4- Die Makrelenfilets abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen, und auf dem Tortenboden verteilen
- 5- In einer Schüssel die Eier, die Sahne, den Pfeffer, das Salz und den Saft der Makrelen vermischen und die Mischung über die Makrelenfilets gießen
- 6- Mit Thymian bestreuen und die Zitronenscheiben darauf anrichten
- 7- Im vorgeheizten Backofen 35 Minuten backen
- 8- Vor dem Anschneiden 5 Minuten ruhen lassen