

## Brennnessel-Quiche

### Zutaten:

(für ein Blech von ca. 26 cm Durchmesser)

- 300 g Mehl
- ½ TL Salz
- 160 g eiskalte Butter, in kleine Würfel geschnitten
- 0,7 dl eiskalter Wodka mit einem Schluck Wasser\*
  
- 400 – 500 g Brennnessel-Blätter (möglichst junge Triebe bzw. zarte Blätter)
- 2 Schalotten, fein gehackt
- wenig Bratbutter zum Anschwitzen der Schalotten
- 8 – 10 Tranchen Bratspeck, in feine Streifen geschnitten
  
- 2,5 dl Rahm
- 2 Eier, verquirlt
  
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
  
- Ca. 500 g Kichererbsen oder Bohnen zum Beschweren des Teigs beim Blindbacken. Diese Hülsenfrüchte können mehrfach zum Blindbacken verwendet werden.

### Zubereitung:

Für den Mürbeteig das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel gut mischen. Die eiskalten Butterwürfelchen dazugeben und Mehl und Butter mit den Fingerspitzen (möglichst kühle Hände!) zerreiben oder mit dem Rührelement der Küchenmaschine (das ist einfacher!) schnell ins Mehl einarbeiten, bis eine gleichmässige Masse von sandiger Konsistenz entsteht.

Die eiskalte Wodka-Wasser-Mischung zugeben und alles schnell zu einem Teig zusammenfügen. So wenig kneten wie möglich. Den Teig zu einer runden Platte formen und eingepackt in Klarsichtfolie mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Grobe Brennnesselstiele entfernen und die Brennnessel-Blätter in kochendem Wasser kurz blanchieren. Das Wasser abgiessen, die Brennnesseln kalt abschrecken und gut ausdrücken. Grob hacken und auskühlen lassen.

Die Schalotten in wenig Bratbutter anschwitzen.  
Den Speck ohne Fett in einer Bratpfanne knusprig anbraten.

Die Brennnesseln mit den Schalotten und dem Speck mischen; mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Guss Rahm und Eier gut mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Ofen auf knapp 180 Grad vorheizen.

Den Teig ca. 3 mm dick auswallen, in ein mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Blech geben und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Ein Backtrennpapier erst zerknüllen und dann auf den Teig geben. Die Hülsenfrüchte darauf verteilen und das Blech für etwa 30 Minuten zum Blindbacken in den Ofen schieben. Dann Hülsenfrüchte und das zerknüllte Backtrennpapier entfernen und das Blech nochmals für etwa 10 Minuten in den Ofen schieben, bis der Teig gerade knapp durchgebacken ist.

Den Ofen jetzt auf 200 Grad einstellen.

Die ausgekühlten Brennnesseln gleichmässig auf dem Teigboden verteilen. Den Guss darüber giessen und die Brennnessel-Quiche nochmals für etwa eine halbe Stunde in den Ofen schieben.

\*\*\*

\*Wodka macht den Mürbeteig besonders mürbe ([americastestkitchen.com](http://americastestkitchen.com)).