

## Giersch-Quiche

Wildkräuter Rezepte mit Giersch aus dem Garten  
im Frühling

Man braucht:

10 Handvoll Giersch  
1 Flammkuchenteig (Fertigprodukt. wer jut druff  
ist macht ihn selbst)  
150 g geriebenen Käse  
1 Becher Sahne  
4 Eier  
3 Knoblauchzehen  
2 Zwiebeln  
etwas Chili, Salz und Muskat  
etwas Öl  
So wird´s gemacht:

Den Giersch 2-3 Minuten in kochendem Wasser  
blanchieren. Anschließend das Wasser ausdrücken  
und hacken. Zwiebeln und Knoblauch kleine  
schneiden und in etwas Öl anbraten.

Eier, Sahne und Gewürze miteinander verquirlen.  
Giersch und die Hälfte Käse unterheben, Zwiebeln  
und Knoblauch dazu geben.

Den Flammkuchenteig in einer Tarteform  
ausbreiten, den Boden mit einer Gabel mehrmals  
einstechen. Die Eier-Giersch-Masse darauf  
verteilen, mit dem restlichen Käse bestreuen und  
im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30  
Minuten backen.

Wildkräuter-Rezepte mit Giersch Quiche aus dem  
Garten im Frühling

