



# Sauerkraut Quiche nach Elsässer Art

## Zutaten (4 Portionen):

1 Beutel Mildessa Mildes  
Sauerkraut 3 Minuten (400g)  
1 Stange Lauch  
75 g Kirschtomaten  
3 Eier  
200 g Creme Fraiche  
100 g Speckwürfel  
1 Mürbeteigboden aus der  
Kühltheke  
2 EL Pflanzenöl  
Salz  
Pfeffer

## Empfohlene Produkte:



### Schritt 1: Der Anfang

Lauch halbieren, in Streifen schneiden und waschen. Tomaten halbieren. Den Inhalt eines Beutels „Mildessa Mildes Sauerkraut“ abtropfen lassen. Eier, Creme Fraiche, Salz und Pfeffer verquirlen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, darin Lauch anschwitzen und Flüssigkeit verdampfen lassen.

### Schritt 2: Sauerkraut zubereiten

Den abgetropften Inhalt eines Beutels „Mildessa Mildes Sauerkraut“, Lauch und Speckwürfel in einer Schüssel mischen.

### Schritt 3: Ab in die Form

Quiche -oder Springform einfetten, mit Mürbeteigboden auslegen. Sauerkrautfüllung verteilen und mit Eieguss begießen. Tomaten mit Schnittkante nach oben verteilen.

### Schritt 4: Die Quiche backen

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180°C Ober-/Unterhitze 30 - 40 Minuten backen.



Schritt 5: Der letzte Schliff

Bestreuen Sie die Quiche mit Lauchstücken oder gehackter Petersilie und servieren Sie sie sofort.