

# Krabbenquiche

## Einkaufliste für 6 Personen:

- **400g Krabben ohne Schale**
- 125g Butter
- 250g Mehl
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Fenchelknolle
- 3 Tomaten
- 1 Bund Dill
- 1 EL Zitronensaft
- 4 Eier
- 150ml Sahne
- Salz & Pfeffer
- Mehl zum Ausrollen

## Zubereitung der Krabbenquiche

1. Die Butter klein würfeln und mit dem Mehl, 1 Prise Salz und etwa 3 EL kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Teig mit Folie abdecken und etwa 30 Minuten kalt stellen.
2. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und klein schneiden. Den Fenchel ebenfalls putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, anschließend häuten und klein würfeln. Den Dill waschen, trocken schütteln und klein hacken.
3. Den Backofen auf 200°C vorheizen. 2/3 des Teiges auf etwas Mehl ausrollen und eine Springform damit auslegen. Aus dem restlichen Teig einen etwa 3cm hohen Rand formen.
4. Das Gemüse mit Dill und Krabben vermischen, etwas Dill zum Garnieren zurücklassen. Den Zitronensaft unterheben. Die Masse in die Springform füllen und gleichmäßig verteilen.
5. Eier mit Sahne verrühren und über die Quiche gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Quiche im Backofen etwa 35 Minuten goldbraun backen. Quiche in Portionsstücke schneiden, mit dem restlichen Dill garniert servieren.

*Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Kochen und Genießen!*