



## Poulet Quiche

Zubereitungsdauer ca. 25 min (Backen 55 min)

### Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Poulet-Geschnetzeltes
¼ TL	Salz
1	Kuchenteig (ca. 32 cm Durchmesser)
	Olivenöl

### Für Guss:

2 dl	Rahm
2	Eier
1 EL	Weissweinessig
2	Schalotten, fein gehackt
¾ TL	Salz
2 EL	Estragon, fein geschnitten

### Zubereitung:

#### Schritt 1

Etwas Olivenöl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise 2 min. darin anbraten. Anschliessend herausnehmen und salzen.

#### Schritt 2

Kuchenteig ins Blech legen und mit einer Gabel an mehreren Orten einstechen.



## Zubereitung:

### Schritt 3

Rahm, Eier, Weissweinessig, Schalotten, Salz und Estragon in einem Messbecher gut verrühren. Poulet begeben, mischen und anschliessend auf dem Teigboden verteilen.

### Schritt 4

Im auf 240 Grad vorgeheizten Backofen auf der untersten Rille ca. 20 min backen. Danach Hitze reduzieren auf 220 Grad und nochmals ca. 35 min fertig backen.

Tipp: Dazu passt sehr gut ein leichter Blatt-Salat.