



## Rezepte zur Sendung vom 16. November 2011 Herzhaftes aus dem Ofen – Pizza, Quiche und mehr

### Pizza Margherita Rezept für 2 Personen

10 g	frische Hefe
125 ml	Wasser
250 g	Mehl
50 ml	Olivenöl
etwas	Salz
4	Tomaten
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
1 TL	Oregano
etwas	Pfeffer
100 g	Mozzarella
1/2 Bund	Basilikum



Den Ofen auf 220 Grad (Umluft 200) vorheizen.

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit Mehl, Olivenöl und einer Prise Salz zu einem Teig verrühren. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken ca. 40 Minuten gehen lassen. (Man kann den Teig auch einige Stunden im Voraus vorbereiten und gibt ihn dann zum Gehen in den Kühlschrank, denn auch dort geht er, jedoch viel langsamer.)

Die Tomaten würfeln. Die Schalotten schälen, würfeln und in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen. Die Knoblauchzehe schälen und dazu pressen, die Tomatenwürfel dazugeben. Auf großem Feuer solange schwenken, bis ein dickes Tomatenpüree in der Pfanne ist. Die Pfanne vom Herd ziehen, mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Ein Brett mit Mehl bestäuben und darauf den Teig ca. 3 mm dick auswellen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes Blech geben.

Tomatenmasse darauf verteilen geben. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf der Pizza verteilen. Im vorgeheizten Backofen ungefähr 15 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen, Basilikumblätter darauf geben und mit Pfeffer bestreut servieren.

## Lauch-Quiche Rezept für 4 Personen

### Für den Teig:

200 g Mehl  
80 g Butter  
50 ml Wasser  
1 Ei  
1 Prise Salz  
Linsen oder Bohnenkerne  
zum Blindbacken

### Für den Belag:

200 g Lauch  
2 EL Butter  
100 g Emmentaler  
100 g Bergkäse

4 Eier  
100 g Milch  
50 g Sahne  
etwas Salz, etwas Pfeffer  
1 Prise Muskat



Mehl, Butter, Wasser, Ei und Salz zu einem festen homogenen Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen.

Lauch putzen und in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen. Der Lauch darf ruhig etwas braun werden. Danach etwas abkühlen lassen. Alle Käse reiben.

Den Boden dünn ausrollen und in eine gefettete Quiche- oder Springform (Durchmesser 26 cm) legen, den Rand etwas hoch ziehen. Ein Backpapier darauf geben und mit Bohnen oder Linsen zum Blindbacken bestreuen. Im vorgeheizten Ofen den Teig ca. 10 Minuten blind backen. Herausnehmen und mit Hilfe des Backpapiers die Linsen entfernen.

Eier mit Milch und Sahne verquirlen, den geriebenen Käse und Lauch untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse auf dem Teigboden verteilen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 25 - 30 Minuten backen.