

Quiche mit Poulet und Estragon

500 gr Geschnetzeltes Pouletfleisch
1 Ausgewallter Kuchenteig 32cm

Guss

2 dl Rahm
2 Eier
1 EL Weissweinessig
2 Schalotten (fein gehackt)
2 EL Estragon (fein geschnitten)
1 EL Salz

ZUBEREITUNG

1. Poulet ca. 2 Min anbraten in Olivenöl
2. Guss zubereiten
3. Kuchenteig dicht einstechen
4. Poulet und Guss vermischen
5. Alles auf dem Kuchenteig verteilen
6. Auf unterster Rille im Backofen bei 220 Grad ca. 35 Backen.