Quiche mit Salsiccia mit Tessiner Chili, Ricotta und Lauch

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 1 schon ausgerollte Blätterteigrolle
- 1 Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- ½ Lauchstange
- 50g Ricotta
- 1 Ei
- n.b. Olivenöl
- n.b. Salz

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen.
2. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen, salzen und mit der Ricotta mischen.
3. Lauch putzen und in Scheiben von 2-3 mm Dicke schneiden.
4. 4 Esslöffel Olivenöl in einer breiten Teflon-Pfanne erhitzen und den Lauch für ungefähr 5 Minuten unter gelegentlichem Umrühren bräunen.
5. In die Schüssel mit der Masse aus Ei und Ricotta geben und mischen.
6. Den Darm der Salsiccia entfernen, die Tessiner Grillwurst grob zerkleinern und mit 2 Esslöffel Olivenöl in der gleichen Pfanne wie den Lauch anbraten.
7. Nach 3-4 Minuten eine Hälfte in die Schüssel mit den anderen Ingredienzien geben.
8. Den Blätterteig ausrollen und das Wickelpapier aufheben und damit eine runde Backform von ungefähr 26 cm Durchmesser ausschlagen.
9. Die Pasta mit der vorbereiteten Farce füllen und die restliche Salsiccia darauf verteilen.
10. Die überstehende Pasta nach innen einschlagen und für ungefähr 35 Minuten im Ofen kochen oder solange, bis der Blätterteig goldbraun geworden ist.

11. Abkühlen lassen und in Scheiben servieren.