

Zwiebelkuchen mit Kasseler

Pizza » Quiches

Zutaten (12 Stücke)

- » 300g Zwiebel(n)
- » 300g Porree
- » 2 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Scheiben Blätterteig
- » 150g Kasseler
- » 200g Frischkäse (mit Kräutern)
- » 3 Ei(er)
- » 150ml Milch
- » 2 EL Semmelmehl

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Porree putzen, waschen und schräg in Ringe schneiden. Zwiebeln und Porree in heißem Öl ca. 5min dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Blätterteigscheiben nebeneinander auf die bemehlte Arbeitsfläche legen und antauen lassen.

2. Kasseler-Scheiben halbieren. Frischkäse mit Eiern und Milch glatt verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Quicheform (Durchmesser 28cm) fetten. Blätterteigscheiben aufeinander legen und in der Größe der Form ausrollen. In die Form legen, überstehende Ränder abschneiden. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Paniermehl bestreuen.

3. Porreemischung und Kasseler darauf verteilen. Frischkäsemasse darüber geben. Quiche im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 40min backen. Evtl. die Quiche in den letzten Minuten bedecken. In der Form etwas auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

Nährwerte: 200kcal/E6g/F14g/KH10g pro Stück

angelegt am: 21.07.2004

Rezept-Nr: 1174

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke