

Porree-Apfel-Quiche mit Speck und Schinkencreme

Pizza » Quiches

Zutaten (8 Stücke)

- » 120g Mehl
- » Salz & Pfeffer
- » 80g Butter/Margarine
- » 500g Porree
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 2 EL Öl
- » 2 Apfel/Äpfel
- » 2 EL Zitronensaft
- » 100g Frühstücksspeck
- » 3 Ei(er)
- » 250ml Schlagsahne
- » 100g Schmelzkäse
- » Majoran
- » Salbeiblatt (-blätter)

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. Mehl, 1 Prise Salz, Butter in Stückchen und 2EL kaltes Wasser rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Folie wickeln und 30min kühlen.

2. Den Porree waschen, putzen und schräg in Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Zusammen mit dem Porree im heißen Öl andünsten.

3. Ofen auf 180°C vorheizen. Den Teig ausrollen. Eine gefettete Quicheform (Durchmesser 26cm) damit auskleiden, dabei einen Rand von ca. 3cm hochziehen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Etwa 10min vorbacken.

4. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Den Speck evtl. halbieren.

5. Eier, Sahne, Käse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Porree, Apfelspalten und Speck auf dem Teig verteilen. Schinkencreme darüber geben. Salbeiblätter in die Eier-Sahne tauchen. Die Quiche ca. 35min backen. Evtl. mit Majoran garnieren.

Tipp: Für die Schinkencreme Schmelzkäse mit Schinkenaroma verwenden (z.B.: Adler Edelcreme Schinken).

Nährwerte: 430kcal/E10g/F29g/KH18g pro Stück

angelegt am: 20.01.2004

Rezept-Nr: 822

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