Apfel-Zwiebel-Quiche mit Speck

Pizza » Quiches

Zutaten (8 Stücke)

» 150g Mehl
» 150g Quark
» 175g Butter/Margarine
» Salz & Pfeffer
» 500g Zwiebel(n)
» 500g Apfel/Äpfel
» 2 EL Zitronensaft
» 125g Schinkenspeck
» 1 TL Majoran
» 2 Ei(er)
» 150g Crème fraîche
» 100ml Schlagsahne
» 75g ger. Greyerzer

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Mehl, Quark, 150g weiche Butter und 1 Prise Salz mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt 30min in den Kühlschrank stellen.

2. Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Quer in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

3. Speck fein würfeln, in der heißen Butter auslassen. Zwiebeln zufügen und glasig dünsten. Äpfel dazugeben, 3-4min mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

4. Eier mit Crème fraîche und Sahne verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den geriebenen Käse unterziehen.

5. Ofen auf 180°C vorheizen. Den Teig ausrollen, eine gefettete Form (Durchmesser 26cm) damit auskleiden, dabei einen Rand hochziehen. Apfel-Zwiebel-Mischung darauf geben, mit der Eiersahne übergießen. Die Quiche ca. 30min backen.

Nährwerte: 530kcal/E11g/F37g/KH27g pro Stück

angelegt am: 20.01.2004 Rezept-Nr: 831

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