

Rezept für Quiche-Form Art-Nr. 981050

SCHINKEN-KRÄUTER-QUICHE

Zutaten:

- 200 g Weizenmehl Type 405
- ½ TL Backpulver
- 100 g Quark
- 4 EL Öl
- 1 Eigelb
- ½ TL Salz
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 200 g gekochter Schinken
- 40 g Zwiebeln
- 150 g Gauda-Käse
- 4 Eier
- 150 ml Milch
- frisch gemahlener Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss

Info:

Zubereitung: 50 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Backzeit: ca. 50 Minuten

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver gut mischen. Quark, Öl, Eigelb und Salz hinzugeben und Teig kneten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die gefettete Form mit dem Tei auskleiden und danach 1 Stunde kühl stellen.

Inzwischen für den Belag die Kräuter waschen. Die Petersilie, Schnittlauch und Zwiebeln fein hacken. Den Schicken in Streifen schneiden und den Käse reiben.

Ofen auf 200 ° C vorheizen. Die Kräuter, Schinken und Käse mischen und auf den Teig gleichmäßig verteilen.

Danach die Eier mit Ricotta, Milch und Gewürzen gut mischen und in die Form geben und glatt streichen. Die Quiche bei 200 ° C ca. 45 bis 50 Minuten fertig backen.