Schinken-Kräuter-Quiche

Dieses tolle Rezept kann man mit beliebigen Zutaten immer wieder abwandeln: De köstliche Schinken-Kräuter-Quiche mit geriebenem Käse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

Für den Teig

250 g	Mehl
1 Prise	Salz
120 g	Butter
50 ml	Wasser

Für die Füllung

1 Bund	Frühlingszwiebeln
50 g	Kräuter (nach Belieben)
200 g	Schinken
4 Stk.	Eier
120 ml	Schlagobers
100 g	Käse (nach Belieben)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Schinken-Kräuter-Quiche zu Beginn den Teig zubereiten: Mehl und Salz in eine Schüssel füllen. Die Butter in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Alle Zutaten zu einem

ebenmäßigen Teig verkneten, dabei ein wenig Wasser zufügen. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für eine halbe Stunde kaltstellen.

2. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Frische Kräuter und Frühlingszwiebeln waschen und trocknen. Die Kräuter fein hacken, Frühlingszwiebeln putzen und in schmale Ringe schneiden. Den Schinken in mundgerechte Stücke schneiden. Die vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben, mit Pfeffer und Salz würzen und vermischen.

3. Den Ofen auf 180 Grad einstellen. Eine Quicheform einfetten. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und rund ausrollen. In die Quicheform legen und gut andrücken. Die Quicheform für 10 Minuten in den Ofen stellen und wieder herausnehmen. Unterdessen den Guss vorbereiten: Die Eier in ein Gefäß schlagen, das Schlagobers aufgießen, den geriebenen Käse zufügen und alles gut verrühren.

4. Die Kräuter-Schinken-Mischung auf dem vorgebackenen Teig verteilen. Den Eierguss gleichmäßig darüber gießen. Weitere 30 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Für die Schinken-Kräuter-Quiche kann man auch andere Zutaten verwenden, zum Beispiel Brokkoli, geräucherten Schinken, Zucchini, Paprika oder Lauch.