Wirsing-Quiche mit Schinken

Ein deftiges Rezept, ideal für kalte Wintertage! Die Wirsing-Quiche mit Schinken schmeckt wunderbar und wärmt von innen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

Für den Teig

250 g	Mehl
1 Prise	Salz
120 g	Butter (kalte)
5 EL	Wasser (kaltes)
1 EL	Butter (für die Form)
1 Handvoll	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Für die Füllung

2 EL	Öl
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Zwiebel
450 g	Wirsing
200 g	Kochschinken
100 g	Käse
0.5 TL	Kreuzkümmel
0.5 TL	Muskatnuss
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für den Guss

200 ml	Sauerrahm
3 Stk.	Eier

Zubereitung

1. Für Wirsing-Quiche mit Schinken zuerst den Teig zubereiten: Hierzu Mehl mit Salz, Butter und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Abdecken und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Wirsing putzen, waschen und in schmale Streifen schneiden. Kochschinken klein würfeln und Käse reiben.

3. Eine Quicheform (28 cm) mit Butter einfetten. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Teig darauf ausrollen. In die Quicheform legen und im Ofen ca. 10 Minuten backen.

4. Währenddessen Öl in einem großen Topf erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln darin glasig dünsten, dann nach und nach den Wirsing hinzufügen und umrühren, bis er zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

5. Wirsing vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Schinken und Käse untermengen. Quicheboden aus dem Ofen nehmen und die Wirsing-Schinken-Mischung gleichmäßig darauf verteilen.

6. Eier mit Schlagobers verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Wirsing-Masse gießen und die Quiche weitere 35 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Zur Wirsing-Quiche mit Schinken passt ein frischer grüner Salat.