

# Zwiebel-Apfel-Mohn-Quiche

Die Zwiebel-Apfel-Mohn-Quiche sendet kulinarische Grüße aus Frankreich! Vegetarier können bei diesem Rezept den Speck einfach weglassen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,2 h



Foto: Katrin Morenz

## Zutaten

### Für den Teig

250 g	Mehl
120 g	Margarine
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
50 ml	Milch
1 Prise	Salz

### Für die Füllung

100 g	<a href="#">Speck</a>
2 EL	<a href="#">Butter</a>
650 g	Zwiebeln
2 EL	Mehl
3 EL	<a href="#">Mohn</a>
150 g	Schmand
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Majoran

1 Stk. <a href="#">Apfel</a>
0.5 Stk. Zitronen
Nach Belieben Emmentaler

## Zubereitung

1. Für die Zwiebel-Apfel-Mohn-Quiche aus Mehl, Margarine, Ei, Milch und Salz einen glatten Teig kneten und zugedeckt für 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
2. In der Zwischenzeit den Speck in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Spalten schneiden. Apfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen und (mit Schale!) in dünne Scheiben schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln.
3. Speck in einer Pfanne erhitzen und auslassen, bis er schön knusprig wird. Butter hinzufügen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
4. Währenddessen den Backofen auf 200°C vorheizen. Mehl, Mohn und Schmand mit den Zwiebeln verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Eier verquirlen und untermischen.
5. Eine Quiche-Form mit Backpapier auslegen. Den Teig ausrollen und hineinlegen, dabei einen Rand hochziehen. Die Zwiebel-Mischung gleichmäßig darauf verteilen.
6. Mit den Apfelscheiben belegen. Emmentaler grob reiben und darüber streuen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen lassen. Dann herausnehmen, kurz etwas abkühlen lassen und servieren.

## Tipp

Die Zwiebel-Apfel-Mohn-Quiche noch mit Knoblauch verfeinern.