

Zwiebelquiche

Das Rezept für die Zwiebelquiche mit Schinken und Käse gelingt leicht von der Hand und schmeckt vorzüglich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

für den Teig

250 g	Mehl
125 g	Butter (kalt)
1 Prise	Salz
1 Stk.	Eigelb (L)
2 EL	Wasser (kalt)

für den Belag

500 g	Zwiebel
2 EL	Olivensaft
100 g	Schinken
125 ml	Schlagobers
2 Stk.	Eier
	Salz und Pfeffer
100 g	Hartkäse (gerieben)

Zubereitung

1. Zuerst den Quicheteig für die **Zwiebelquiche** zubereiten. Dazu das Mehl mit der klein geschnittenen Butter, Eigelb, Wasser und Salz vermengen und zu einem festen Teig verarbeiten. In Folie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Quiche-Form mit Butter einfetten.
3. Die Zwiebeln schälen, klein zerhacken und in einer Bratpfanne andünsten. Schinken zugeben und kurz anrösten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das Schlagobers mit Eiern und Salz verrühren.
5. Den Teig dünn ausrollen, in die Form legen, leicht andrücken, nach Bedarf den überschüssigen Rand abschneiden.
6. Die Zwiebel-Schinkenmischung über den Teig verteilen, die Sauce darüber gießen und mit geriebenen Käse bestreuen.
7. Im Backofen zirka 30 Minuten goldgelb backen.

Tipp

Die Zwiebelquiche nach Lust und Laune mit frischen Kräuter wie z.b. Schnittlauch oder Petersilie bestreuen.