Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Schinken-Käse Quiche

Hauptspeise Fleischgerichte

Zubereitung

Das Mehl auf den Tisch häufen, salzen und eine Mulde in die Mitte drücken. 2–3 EL richtig kaltes Wasser hineingeben. Die Butter in kleinen Stückchen auf dem Mehl verteilen, dann mit einem großen Messer alles kreuz und quer durchhacken, bis sich die Butter mit dem Mehl bröselig verbunden hat. Dann rasch zu einem glatten Teig kneten. In Folie wickeln und 30 Min. in den Kühlschrank legen. In der Zwischenzeit den Schinken in Streifen schneiden, Zwiebel und Knoblauch hacken und Käse reiben. Danach Schlagobers, Eier und Pfeffer kräftig verquirlen und Kräuter klein schneiden. Den Backofen auf 220° C vorheizen. Den Teig auf dem leicht bemehlten Tisch rund ausrollen, eine Quiche-Form (28–30 cm) damit auslegen und den überstehenden Rand ringsum abschneiden. Schinken mit Zwiebel, Knoblauch und Kräutern mischen und auf dem Teig verteilen. Käse in die Eiermasse rühren und darübergießen. Die Quiche in ungefähr 40 Min. bei 220° C Umluft goldbraun backen. Nach etwa 20 Min. mit Alufolie (matte Seite nach außen) abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird.

Zutaten

- 250 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 125 g kalte Butter
- 100 g gekochter Schinken
- 100 g roher Schinken
- 1 Stk. Zwiebel
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 150 g Hartkäse (zB Emmentaler, Bergkäse)
- 250 g Schlagobers
- 4 Eier
- Pfeffer aus der Mühle