

Zwiebel-Quiche mit Speckwürfeln



Herzhaftes aus dem Ofen

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit: Backzeit: 1 Std

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

250 g Mehl

2 Prisen Salz

125 g Butter, kalt

1 Ei

3 EL kaltes Wasser

FÜR DEN BELAG

225 g Zwiebeln, fein gewürfelt

125 g Speckwürfel



Etwas Olivenöl ½ Bund glatte Petersilie, gehackt 100 g Bergkäse, geraspelt 200 g Sahne 3 Eier Salz, Pfeffer, geriebener Muskat

ZUBEREITUNG

- 1. Butter in Würfel schneiden.
- 2. Mehl und Salz mischen, die Butterwürfel, das Ei und kaltes Wasser dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und in Frischhaltefolie verpackt für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.
- 3. In der Zwischenzeit die Zwiebel- und Speckwürfel in ca. 1 EL Olivenöl dünsten bis sie glasig sind.
- 4. Den Backofen auf 150°C Umluft vorheizen.
- 5. Eine 28er Ouiche-Form einfetten.
- 6. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen (ca. 32 cm Durchmesser), in die Form legen und die Ränder andrücken. Mit einer Gabel den Boden mehrfach einstechen.
- 7. Zwiebel-Speckwürfel mit Petersilie und Käse mischen. Die Masse auf den Teig verteilen und mit Pfeffer würzen.
- 8. Sahne und Eier verrühren. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und ebenfalls in die Form geben.
- 9. Für ca. 1 Stunde backen.