

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 Quiche-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.