

## 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.