



Käse-Quiche mit Speck

und geschmorten Zwiebeln

30-40Min. 2 Personen

Herzenhaften Speck zusammen mit zart schmelzendem Gouda gibt es heute in deinem Abendessen in einem knusprigen Quicheteig gebacken und mit geschmorten Zwiebeln garniert. Wusstest du, dass Gouda eigentlich eine Stadt in der Provinz Südholland ist? Allerdings wurde der Käse im Umland hergestellt und nur in der Stadt verkauft. Noch heute gibt es dort einen wöchentlich stattfindenden Käsemarkt. wöchentlich stattfindenden Käsemarkt

Was du von uns bekommst

- 1 Quicheteig¹
- 2 Zwiebeln
- 1 Becher Crème fraîche⁷
- Frischer Rosmarin
- 1 Packung Baconscheiben
- 1 Packung geriebener Gouda⁷
- 1 Romanasalat
- 1 Packung Eier³

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backgewicht
- Backofen mit Ober-/Unterhitze
- Backpapier
- große Pfanne
- runde Quicheform

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 895.0kcal, Fett 73.3g, Eiweiß 24.7g, Kohlenhydrate 34.3g



1. Teig blindbacken

Den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den **Quicheteig** in eine ca. 24cm große, runde Tartform ausrollen, überschüssigen Teig ggfs. wegschneiden. Mit Backpapier und Reis oder anderen trockenen Hülsenfrüchten als **Backgewicht** bedecken und ca. 6-8Min. im Ofen vorbacken, Backpapier und Backgewicht anschließend entfernen.



2. Füllung vorbereiten

Inzwischen die **Eier** gut verquirlen und mit der **Crème fraîche** vermengen. Anschließend den **Käse** unterrühren. Den **Rosmarin** vom Stängel streifen, fein hacken und untermischen. Mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken.



3. Bacon schneiden

Die **Speckscheiben** in feine Streifen schneiden und unter die **Eierfüllung** mischen.



4. Quiche füllen

Dann die **Füllung** auf dem **vorgebackenen Quicheboden** verteilen und für weitere ca. 15-20Min. im Ofen backen, bis der **Speck** knusprig und die **Masse** gestockt ist.



5. Zwiebeln anbraten

Inzwischen die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Mit 1-2EL Olivenöl in einer großen Pfanne ca. 6-7Min. bei geringer Hitze goldbraun anbraten und zum Schluss mit einem Teelöffel Zucker ca. 1Min. karamellisieren.



6. Salat mischen

Den **Salat** bis auf den harten Strunk in Streifen schneiden. Für das **Dressing** 1-2EL Olivenöl mit 1EL Essig vermengen, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Den **Salat** kurz vor dem Servieren mit der **Vinaigrette** mischen. Die **Quiche** mit den **Zwiebeln** garnieren und mit dem **Salat** servieren.