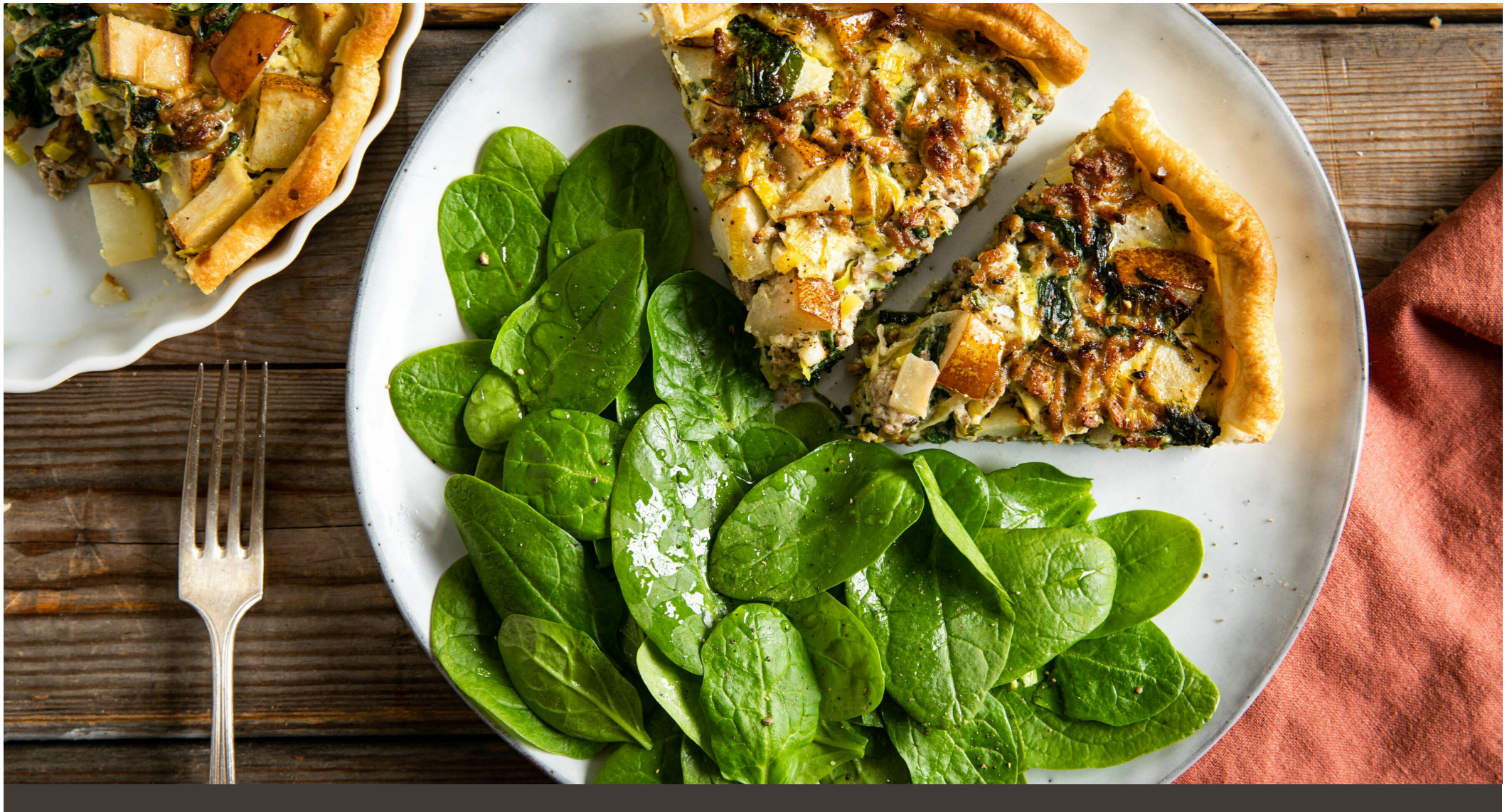




Hackfleisch-Käse-Quiche

fruchtig-fein mit Birne, Lauch und Spinat



ca. 40min



3-4 Personen

Mit Quiche lassen sich viele Wünsche erfüllen: Herzhaft, fruchtig, cremig, knusprig und zum Wohlfühlen soll es sein? Kein Problem, schaffen wir locker. Unsere Köchin Natalie hat sich eine Version ausgedacht, bei der alle Sinne genießen dürfen. Zum kleinen Leckerwunder mit saftigem Rinderhackfleisch, eleganter Birne, viel Gemüse und feiner Kräutermischung servierst du frischen Spinatsalat. So leicht werden Wünsche wahr!

- 1 Stange Lauch
- 500g Schweinehackfleisch
- 200g Babyspinat
- 2 Becher Crème fraîche ³
- 1 Pck. Blätterteig ²
- 1 Pck. Provence-Kräutermischung
- 1 Birne
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ³

- 1 Ei ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- runde Quicheform
- große Pfanne
- Schneebesen
- Küchenreibe
- Sieb

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1021kcal, Fett 77.8g,
Kohlenhydrate 39.5g, Eiweiß 38.3g



Der Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Lauch** in dünne Ringe schneiden. Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Dann den **Lauch** hinzufügen und 1-2Min. mitbraten. Die **½ des Spinats** unterheben und ca. 1Min. mitbraten, bis der **Spinat** zusammengefallen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen.



Die **Teig** mit dem Papier nach unten ausrollen und in eine große Quicheform legen, den überstehenden Rand abschneiden. Den **Teigboden** mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die **Quiche** mit der **Hackfleischmasse** füllen und 25-30Min. im Ofen backen, bis der Rand knusprig und die **Füllung** goldbraun und gestockt ist. Vor dem Anschneiden ca. 5Min. ruhen lassen.



Die **Crème fraîche** mit 1 Ei und 75ml Wasser verquirlen. Mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen und die **Provence-Kräuter** unterrühren.



Aus 2EL Olivenöl, 2EL Essig, 1EL Wasser und je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren.



Die **Birne**, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den **Käse** fein reiben und mit den **Birnen** und der **Creme** unter das **Hackfleisch** mengen.



Den **übrigen Spinat** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Quiche** nach Belieben in Stücke schneiden und mit dem **Salat** servieren.