



## Feine Käsequiche mit Speck

und geschmorten Zwiebeln



30-40min



2 Personen

Heute gibt es eine knusprige Quiche mit herhaftem Speck, geschmorten Zwiebeln und zart schmelzendem Gouda. Wusstest du, dass Gouda eigentlich eine Stadt in der Provinz Südholland ist? Allerdings wurde der Käse im Umland hergestellt und nur in die Stadt gebracht, um ihn dort zu verkaufen. Seit 1395 gibt es dort einen wöchentlich stattfindenden Käsemarkt, der eine echte Attraktion ist!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Quicheteig<sup>1</sup>
- 2 Bio-Eier<sup>3</sup>
- 1 Becher Crème fraîche<sup>7</sup>
- 1 Packung geriebener Käse<sup>7</sup>
- 5g frischer Rosmarin
- 1 Packung Baconscheiben
- 2 Zwiebeln
- 1 Packung Romanasalat

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- runde Quiche-/Tarteform (ca. 24cm Ø)
- Backpapier
- Backgewicht (Reis oder Hülsenfrüchte)
- große Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipp

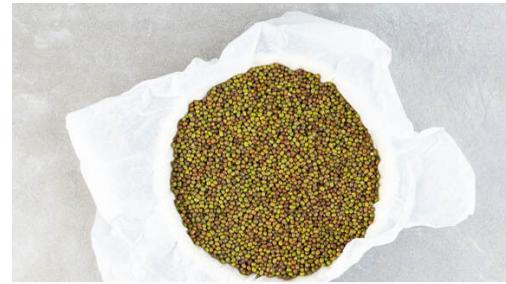
Die Menge dieser Quiche reicht übrigens locker für 3! Pack dir doch einfach noch ein Stück für die Mittagspause ein.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 944kcal, Fett 71.0g, Kohlenhydrate 48.5g, Eiweiß 26.2g



**1. Teig vorbereiten**

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Teig** mit dem Papier nach unten in einer ca. 24cm großen, runden Quicheform ausrollen, überstehenden **Teig** ggf. wegschneiden. Mit einer Lage Backpapier bedecken, dann mit Reis oder getrockneten Hülsenfrüchten als Backgewicht beschweren und den **Teig** 6-8Min. im Ofen vorbacken. Das Backpapier und Backgewicht entfernen.



**4. Quiche füllen**

Die **Füllung** auf dem **vorgebackenen Teigboden** verteilen und die **Quiche** 15-20Min. im Ofen backen, bis der **Bacon** knusprig und die **Masse** gestockt ist.



**2. Füllung zubereiten**

Inzwischen die **Eier** mit einer Gabel gut verquirlen, dann erst die **Crème fraîche** und danach den **Käse** unterrühren. Die **Rosmarinnadeln** abzupfen, fein hacken und untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**5. Zwiebeln braten**

Währenddessen die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei niedriger Hitze 6-7Min. goldbraun anbraten. Dann mit 1TL Zucker bestreuen und ca. 1Min. karamellisieren.



**3. Bacon schneiden**

Die **Baconscheiben** in feine Streifen schneiden und unter die **Käse-Ei-Creme** mischen.



**6. Salat mischen**

Den **Salat** in Streifen schneiden, den Strunk entfernen. Für das **Dressing** 1-2EL Olivenöl mit 1EL Essig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den **Salat** kurz vor dem Servieren mit dem **Dressing** vermengen. Die **Quiche** mit den **Zwiebeln** garnieren und mit dem **Salat** servieren.