



Feine Käsequiche mit Speck

und geschmorten Zwiebeln



30-40min



2 Personen

Heute gibt es eine knusprige Quiche mit herzhaftem 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!

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

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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



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.



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



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.



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.



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