



Hackfleisch-Käse-Quiche

fruchtig-fein mit Birne, Lauch und Spinat



ca. 40min



3-4 Personen

Mit Quiche lassen sich viele Wünsche erfüllen: Herhaft, 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 Hackfleisch von Schwein und Rind, eleganter Birne, viel Gemüse und feiner Kräutermischung servierst du frischen Spinatsalat. So leicht werden Wünsche wahr!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 1 Packung geschnittener Lauch
- 1 Packung Babyspinat
- 2 Bio-Eier ³
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Quichelei ¹
- 1 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 1 Birne
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Hackfleisch braten

Der Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Dann den **Lauch** hinzufügen und 1-2Min. mitbraten. Die **1/2 des Spinats** unterheben und ca. 1Min. zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Pfanne vom Herd nehmen.



4. Quiche backen

Die **Teig** mit dem Papier nach unten ausrollen und in eine Quicheform legen, überstehenden Rand ggf. abschneiden. Der **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.



2. Creme vorbereiten

Die **Eier** mit der **Crème fraîche** verquirlen. Mit je 1/2TL Salz und Pfeffer würzen und die **Provence-Kräuter** unterrühren.



5. Dressing anrühren

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



3. Füllung fertigstellen

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



6. Anrichten und servieren

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