



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!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Quicheteig ¹
- 2 Bio-Eier ³
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung geriebener Gouda ⁷
- 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.

Kochtipps

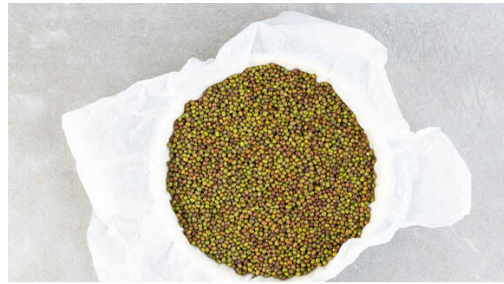
Die Menge dieser Quiche reicht übrigens locker für 3! Pack dir doch einfach noch ein Stück für die Mittagspause ein.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 927kcal, Fett 68.1g, Kohlenhydrate 48.3g, Eiweiß 27.3g



1. Teig vorbacken

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Teig** mit dem Papier nach unten in einer ca. 24cm großen, runden Quicheform ausrollen, ggf. überstehenden **Teig** abschneiden. Den **Teig** mit einer Lage Backpapier bedecken, dann mit Reis oder getrockneten Hülsenfrüchten als Backgewicht beschweren und 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 würzen.



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. 1-2EL Olivenöl mit 1EL Essig verrühren und das **Dressing** 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.