Rezept

Blätterteigquiche

Ein Rezept von Blätterteigquiche, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** fertig ausgerollter runder Blätterteig (ca. 32 cm Ø)
- **150 g** gekochte Schinkenwürfel
- Pfeffer
- **2** Eier (M)
- Springform (28 cm Ø)
- **½ Bund** Petersilie
- **125 g** Mozzarella
- Salz
- **200 g** Sahne
- **50 g** frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen. Bei Zimmertemperatur wird er geschmeidiger, lässt sich mit dem Papier besser abrollen. Alle Zutaten bereitstellen.

2. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken. Mozzarella fein würfeln und mit den Schinkenwürfeln, der Petersilie, Salz und Pfeffer mischen.

3. Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Teig vorsichtig abrollen, mit dem Backpapier in die Form legen und einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Das überstehende Papier einfach mit einer Schere abschneiden.

4. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. So geht er beim Backen gleichmäßig auf, und es bilden sich auch keine großen Blasen im Teigboden.

5. Die Sahne mit den Eiern und dem Parmesan verrühren, salzen und pfeffern. Die Schinkenmischung auf dem Teig verteilen. Die Eiermischung gleichmäßig darübergeben.

6. Die Quiche im heißen Ofen (unten) ca. 20 Min. backen, bis der Belag leicht gebräunt ist und der Teig schön knusprig aussieht. Herausnehmen, nur kurz stehen lassen, dann in Stücke schneiden.