Rezept

Schinken-Bärlauch-Quiche

Ein Rezept von Schinken-Bärlauch-Quiche, am 29.04.2024

Zutaten

1 Packung	TK-Blätterteig (300 g)
1	kleine gelbe Paprikaschote
200 g	Magerquark
	Salz
150 g	Lachsschinken (in dünnen Scheiben)
100 g	Bärlauch
50 g	alter Gouda
3	Eier
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (30 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Teigplatten nebeneinander auftauen lassen. Bärlauch waschen, grobe Stiele entfernen und die Blätter in Streifen schneiden. Paprikaschote waschen, halbieren, putzen und würfeln. Den Käse reiben. Den Quark mit den Eiern verquirlen und Bärlauch, Paprikaschote und Käse untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Ofen auf 200° vorheizen. Teigscheiben an den Rändern mit Wasser bepinseln, überlappend in Formgröße ausrollen, die Form damit auskleiden und dabei einen kleinen Rand formen. Lachsschinken auf dem Teig verteilen, Bärlauchcreme daraufstreichen. Quiche im Ofen (unten, Umluft 180°) in 40-45 Min. goldgelb backen.