Rezept

Zwiebel-Birnen-Quiche mit Kümmel

Ein Rezept von Zwiebel-Birnen-Quiche mit Kümmel, am 29.04.2024

Zutaten

400 g	Mehl
200 g	Butter
500 g	rote Zwiebeln
4	feste Birnen (etwa 600 g)
300 g	Hartkäse (z. B. Bergkäse, mittelalter Gouda oder Emmentaler)
	Salz
2 TL	Kümmelsamen
1 TL	Salz
2	Eigelb (Größe M)
	Salz
1 EL	Zitronensaft
3	Eier (Größe M)
250 g	saure Sahne
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (8 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit dem Salz mischen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit den Eigelben dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und etwa 1 Std. kühl stellen.

2. Für den Belag die Zwiebeln schälen und achteln. In kochendem Salzwasser etwa 3 Min. vorgaren, abschrecken und abtropfen lassen. Die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien und in dickere Schnitze schneiden. Mit dem Zitronensaft mischen.

3. Den Käse entrinden und fein reiben. Die Eier mit der sauren Sahne und dem Käse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen, Kümmel untermischen.

4. Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig in der Größe des Backblechs ausrollen. Das Backblech damit auskleiden, rundherum einen kleinen Rand hochziehen. Zwiebeln und Birnen mischen, leicht salzen und pfeffern und auf dem Teig verteilen. Die Käsecreme darübergeben und verstreichen.

5. Die Quiche im Ofen (Mitte, Umluft 180°) etwa 40 Min. backen, bis sie schön gebräunt ist. Abkühlen lassen, dann in etwa 5 x 5 cm große Stücke schneiden.