

Rezept

Chicorée-Schinken-Quiche

Ein Rezept von Chicorée-Schinken-Quiche, am 15.10.2024

Zutaten

225 g Mehl	1 TL Salz
125 g kalte Butter in Würfeln	1 Ei (M)
500 g Chicorée	1 EL Butter
Salz	Pfeffer
200 g gekochter Schinken	150 g mittelalter Gouda oder Edamer
200 g Sahne	3 Eier (M)
frisch geriebene Muskatnuss	Backpapier
Springform (28 cm Ø)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Aus dem Mehl, dem Salz, der gewürfelten Butter und dem Ei mit den Händen einen glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, zwischen zwei Stücke Backpapier legen und zu einer runden Teigplatte ausrollen.
2. Die Springform mit dem Teig auskleiden, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Den Teig in der Form 1 Std. kühl stellen.
3. Inzwischen für den Belag den Chicorée waschen und die Strunkansätze abschneiden. Den Chicorée quer in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.
4. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Chicoréestreifen einrühren und ca. 5 Min. braten, bis die Flüssigkeit, die sich dabei bildet, wieder verdampft ist. Chicorée salzen, pfeffern und vom Herd ziehen.
5. Den Schinken klein würfeln, den Käse ohne Rinde fein reiben. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Sahne mit den Eiern und dem Käse mit dem Schneebesen verrühren. Den Chicorée mit dem Schinken untermischen und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
6. Die Chicorée-Schinken-Mischung gleichmäßig auf dem gekühlten Teig-boden verteilen.

7. Die Quiche im heißen Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen, bis der Belag schön gebräunt ist. Herausnehmen, am besten noch 10 Min. ruhen lassen, dann in Stücke schneiden und servieren.