

Rezept

Chicoréequiche

Ein Rezept von Chicoréequiche, am 17.04.2024

Zutaten

220 g Mehl	Salz
110 g kalte Butter	5 Eier
3–4 Stück Chicorée (ca. 300 g)	Pfeffer
200 g fester Camembert	1 großer Apfel
100 g gekochter Schinken (in Würfeln, nach Belieben)	200 g Crème fraîche
200 g Sahne	frisch geriebene Muskatnuss
Butter für die Form	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Spring- oder Tarteform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Aus Mehl, 1/2 TL Salz, 100 g Butter, 1 Ei und 2–4 EL Wasser nach Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) einen Mübeteig zubereiten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Für den Belag den Chicorée putzen (dabei den Strunk entfernen), waschen, trocken schütteln und in ca. 1 1/2 cm breite Stücke schneiden. In einer Pfanne 1 EL Butter zerlassen und den Chicorée darin unter Rühren 1–2 Min. andünsten, salzen, pfeffern und abkühlen lassen. Camembert ca. 1 cm groß würfeln. Apfel waschen, vierteln und entkernen, die Viertel ebenfalls ca. 1 cm groß würfeln.
3. Backofen auf 180° vorheizen, Form einfetten. Den Teig auf wenig Mehl ausrollen und in die Form legen, dabei einen Rand formen. Chicorée, Camembert, Apfel und nach Belieben Schinken mischen und auf dem Boden verteilen. Crème fraîche, Sahne und 4 Eier verquirlen, kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über den Belag gießen. Die Quiche im Ofen (Mitte) in 40–45 Min. goldbraun backen. Kurz im ausgeschalteten Ofen stehen lassen, dann herausnehmen.