

## Rezept

# Käsequiche

Ein Rezept von Käsequiche, am 18.04.2025

## Zutaten

<b>1</b> fertig ausgerollter runder Blätterteig (ca. 32 cm Ø)	<b>400 g</b> Greyerzer oder anderer würziger Käse (siehe Rezept-Tipp)
<b>3</b> Eier (M)	<b>200 g</b> Sahne
<b>200 ml</b> Milch	Salz
Pfeffer	<b>1 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver
Springform (28 cm Ø)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

## Zubereitung

1. Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen. Für den Belag den Käse ohne Rinde auf der Rohkostreibe grob raspeln.
2. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Eier mit der Sahne und der Milch mit dem Schneebesen verrühren und mit wenig Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Die Käseraspel untermischen.
3. Den Teig vorsichtig abrollen, mit dem Papier nach unten in die Form legen und einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Das überstehende Papier abschneiden. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.
4. Die Käsemischung auf dem Teig verteilen. Die Quiche im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen, bis sie schön gebräunt ist. Herausnehmen, am besten noch 10 Min. ruhen lassen, dann in Stücke schneiden und servieren, z. B. mit einem Salat à la saison.