

## Rezept

# Quiche mit Speck und Zwiebeln

Ein Rezept von Quiche mit Speck und Zwiebeln, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>100 g</b> kalte Butter
<b>1</b> Eigelb	Salz
<b>3</b> Zwiebeln	<b>200 g</b> durchwachsener Speck
<b>1 EL</b> neutrales Öl	1/2 TL Kümmelsamen
<b>4</b> Eier (Größe M)	<b>200 g</b> Sahne
<b>200 ml</b> Milch	Pfeffer
geriebene Muskatnuss	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø (8 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl sieben, die Butter in Würfel schneiden. Beides mit dem Eigelb, 3-5 EL kaltem Wasser und Salz schnell zu einem mittelfesten Teig verkneten, in Klarsichtfolie einwickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Den Speck in Würfel schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Speck und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. anbraten, dabei öfters umrühren und zum Schluss den Kümmel zugeben. Die Zwiebel-Speck-Mischung aus der Pfanne nehmen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen, die Springform mit Backpapier auslegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in die Form legen, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Die Speck-Zwiebeln auf dem Teig verteilen.
4. Die Eier mit Sahne und Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und 1 Msp. Muskat würzen und über die Speck-Zwiebeln gießen. Die Quiche im Ofen (unten, Umluft 180°) in 40-50 Min. goldbraun backen.