

Rezept

Schinken-Käse-Quiche

Ein Rezept von Schinken-Käse-Quiche, am 26.05.2026

Zutaten

250 g Mehl	½ TL Salz
125 g kalte Butter	100 g gekochter Schinken
100 g roher Schinken (muß nicht der teuerste sein)	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	150 g Hartkäse (z.B. Greyerzer, Emmentaler oder Bergkäse)
250 g Sahne	4 Eier
Pfeffer aus der Mühle	1 Bund Schnittlauch oder Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl auf den Tisch häufen, salzen und eine Mulde in die Mitte drücken. 2-3 EL richtig kaltes Wasser hineingeben. Die Butter in kleinen Stückchen auf dem Mehland verteilen, dann mit einem großen Messer alles kreuz und quer durchhacken, bis sich die Butter mit dem Mehl krümelig verbunden hat. Dann rasch zu einem glatten Teig kneten. In Folie wickeln, 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Genügend Zeit, um den Schinken in Streifen zu schneiden, Zwiebel und Knoblauch zu hacken, den Käse zu reiben. Zeit auch noch, um Sahne, Eier und Pfeffer kräftig zu verquirlen und Kräuter kleinzuschneiden.
3. Jetzt den Backofen nicht vergessen: auf 220 Grad vorheizen (erst später einstellen: Umluft 200 Grad).
4. Den Teig auf dem leicht bemehlten Tisch rund ausrollen, eine Quicheform (28-30 cm) damit auslegen, den überstehenden Rand ringsum abschneiden.
5. Schinken mit Zwiebel, Knoblauch und Kräutern mischen, auf dem Teig verteilen. Käse in die Eiersahne rühren, drübergießen. Die Quiche in ungefähr 40 Minuten goldbraun backen. Nach etwa 20 Minuten mit Alufolie (matte Seite nach außen) abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird.