



Bärlauch-Quiche mit Schinken

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

1 Kuchenteig rund
3 Zwiebeln
180g Schinken
1EL Butter
50g Bärlauch fein geschnitten
Einige Bärlauchblätter
2dl Halbrahm
150g Frischkäse nature
4 Eier
200g Halbhartkäse gerieben
Salz, Pfeffer



Und so wird's gemacht

Kuchenteig entrollen, in die Form geben und regelmässig mit der Gabel einstechen. Butter in die Pfanne geben und Zwiebeln andünsten. Schinken dazugeben und kurz mit dünsten.

Bärlauch und Rahm fein pürieren.

Frischkäse und die Eier verrühren und anschliessend mit dem Käse und der Bärlauch-Rahm mischen.

Zwiebeln und Schinken untermischen, würzen.

Masse auf den Teigboden giessen und garnieren.

In der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Mit Salat servieren

Meine Notizen: