Quiche mit Schinken und Lauch

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Quark 40 % Fett i.Tr.	125 g
Öl	5 EL
Salz	
Weizenmehl, Type 405	250 g
Eier	5 St.
Emmentaler am Stück	200 g
Lauch	1 St.
Speckstreifen	125 g
saure Sahne	300 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Muskatnuss, gemahlen	

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Springfrom 28 cm Durchmesser, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Im Mixbehälter Quark, 3 EL Öl, Salz, Mehl, 2 EL Wasser und 1 Ei 1 Min./Knetstufe kneten. Teig herausnehmen, auf einer bemehlten Fläche kurz kneten, ausrollen und eine gefettete Quicheform (28 cm Durchmesser) damit auslegen. Dabei einen ca. 3 cm hohen Rand stehen lassen, überstehen Teig abschneiden. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und Boden kühl stellen. Mixbehälter ausspülen.

2. Käse in Stücke schneiden. Im Mixbehälter Käse mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. In eine Schüssel umfüllen.

3. Lauch längs halbieren, Wurzelansatz entfernen und grob in Stücke schneiden. Anschließend waschen und abtropfen lassen. Im Mixbehälter Lauch 40 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel Lauch an den Seiten herunterschieben, 2 EL Öl und Speckstreifen zugeben. Ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/10 Min./Stufe 1/100 °C dünsten.

4. In den Mixbehälter saure Sahne, 3/4 des Käses, 4 Eier, Salz, Pfeffer und Muskat geben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sek./Stufe 4 verrühren. Eier-Lauch-Gemisch auf den Teig geben, mit übrigem Käse bestreuen und im Ofen ca. 30–35 Min. backen.

5. Quiche mit Schinken und Lauch vorsichtig aus dem Ofen nehmen. Aus der Form heben, in Stücke schneiden und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	234 kcal
Kohlenhydrate	16 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	15 g