



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, Springform 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 |