

Schwarzwälder Blätterteig-Quiche mit Rauchspeck, jungen Zwiebeln und Käse



Zutaten:

- 1 Packung (270 g) frischer Blätterteig
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 150 g Schwarzwälder Schinkenspeck (geräuchert)
- 50 ml Weißwein (z.B. Riesling)
- 200 ml Sauerrahm (10% Fett i. Tr.)
- 200 ml Sahne
- 100 g geriebener Allgäuer Bergkäse oder Emmentaler
- 5 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat, ganzer Kümmel
- 1 EL Mehl (Typ 405)
- 2 EL Semmelbrösel



Zubereitung

Den Schinkenspeck in feine Würfel schneiden. In einer Schüssel Eier, Milch, Sauerrahm, geriebenen Käse, Schinkenspeck, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen.

Die Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Die Küchenzwiebeln schälen und fein würfeln. Zwiebelringe und Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit 20 g Butter bei mittlerer Hitze 5 Minuten rührend andünsten. Mit 1 EL Mehl bestäuben und 1 Minute rühren. 50 ml Weißwein angießen und verrühren. Nun die Zwiebeln mit der Eiermischung mischen.

Den Blätterteig entrollen. Eine Quicheform (ca. 24 cm Ø) gleichmäßig damit auslegen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Semmelbrösel bestreuen. Die Füllung darüber gießen. Wer möchte streut ganzen Kümmel oben drauf.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Umluft erst 20 Minuten anbacken. Dann Ofen auf 170°C zurückdrehen und weitere 30 bis 40 Minuten backen. Eventuell nach 30 Minuten mit Alufolie abdecken.

Tipp: Dazu schmeckt ein knackiger Salat.

