

Gemüse-Quiche

Zutaten

Für 12 Portionen

- 250 g Mehl
- 175 g kalte Butter
- 4 El kaltes Wasser
- Salz
- 4 Eier (Kl. M)
- 1 Bund Suppengrün (ca. 750 g)
- 100 g Bacon
- 2 El Öl
- Pfeffer
- 200 ml Schlagsahne
- 100 g mittelalter Gouda (geraspelt)

Zubereitung

1. Mehl, Butterflöckchen, 2 El kaltes Wasser, 1/2 Tl Salz und 1 Ei zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Mind. 30 Min. kalt stellen.
2. Suppengrün putzen und in 1 cm große Stücke schneiden. Bacon würfeln und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Gemüse zugeben und 7 Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
3. Sahne, 3 Eier, Salz, Pfeffer und Käse verrühren.
4. 2/3 des Mürbeteigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche kreisrund ausrollen (26 cm Durchmesser) und in eine Springform (26 cm Durchmesser) geben. Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen und 12-15 Min. im heißen Ofen vorbacken. Boden etwas auskühlen lassen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen und als Rand auf den Boden setzen. Teig am Rand andrücken, 3 cm hochziehen und mit einem Löffel glatt streichen. Suppengrün auf den Boden geben. Mit Eier-Käse-Sahne übergießen und im heißen Ofen auf der unteren Schiene 25-30 Min. backen.

