

Hackfleisch-Quiche mit Rotwein

Zutaten für eine 28er Quicheform

Teig

- 250g Mehl
- 125g Butter
- 1 Ei
- 1/2 TL Salz
- 2 EL Wasser

Füllung

- 2 EL Olivenöl
- 1 große Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
- 400g Rinderhackfleisch
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Tomatenmark, 1/2 TL Sambal Olek
- 150ml Rotwein
- 1/2 TL Thymian, 1 TL Zitronenschale

Guss

- 200g Schmand, 2 Eier, 100g Emmentaler

Zubereitung

Für den Teig: Zutaten verkneten und 30 Minuten kalt stellen. Teig ausrollen und in eine Quicheform legen. Bei 180°C 10 Minuten vorbacken.

Für die Füllung: Knoblauch und Zwiebel fein schneiden und in Öl anbraten. Hackfleisch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, Tomatenmark und Sambal Olek zufügen. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Thymian und Zitronenschale einrühren.

Für den Guss: Schmand mit den Eiern verquirlen, Emmentaler reiben und unterrühren.

Den vorgebackenen Boden auf dem Ofen nehmen, Hackfleischmasse darauf verteilen und die Schmandmasse aufstreichen.

Bei 180°C 25-30 Minuten backen.