

# Schinken-Quiche mit Kräutern

## Zutaten für eine 28er Quicheform

### Teig

- 240g Mehl
- 1 Prise Salz
- 120g Butter
- etwas Wasser

### Füllung

- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 50g Kräuter (Petersilie, Schnittlauch und Basilikum)
- 200g Kochschinken

### Guss

- 4 Eier
- 125ml Sahne
- 100g Käse (habe Parmesan und Bergkäse gemischt)
- Salz, Pfeffer

## 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: Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Kräuter hacken. Kochschinken in Würfel schneiden. Alles vermischen, etwas Salz und Pfeffer zugeben.

Für den Guss: Eier mit Sahne und geriebenem Käse verquirlen. Salzen und Pfeffern.

Den vorgebackenen Boden aus dem Ofen holen. Die Schinken-Kräuter-Mischung darauf verteilen, mit der Eier-Sahne begießen.

Bei 180° ca. 30 Minuten weiterbacken.