

Wirsing-Quiche mit Schinken

Zutaten für 4 Personen

Teig

- 250g Mehl
- 1 Prise Salz
- 125g kalte Butter
- 5 EL kaltes Wasser

Füllung

- 2 EL Öl
- 1 Knoblauchzehe, 2 Zwiebeln
- 400g Wirsing, in feine Streifen geschnitten
- 150g Kochschinken
- 50g Käse
- je 1/2 TL Kreuzkümmel und Muskatnuss
- Salz, Pfeffer

Guss

- 200ml Sahne, 3 Eier

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: Wirsing putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Schinken in kleine Würfel schneiden. Käse reiben. In einem Topf das Öl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und etwas Wirsing hinzugeben und anbraten. Der Wirsing fällt ein wenig zusammen, nach und nach mehr hinzugeben. Mit Kreuzkümmel, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen. Schinken und Käse unterrühren.

Für den Guss: Eier mit Sahne verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den vorgebackenen Boden auf dem Ofen nehmen. Die Wirsing-Schinken-Mischung auf den Teig geben. Mit der Eiersahne begießen.

Bei 180°C 35 Minuten backen.