



## Mediterrane Quiche mit Speck

und gebratenen Pilzen



30-40min



2 Personen

Diese Quiche von unserem Koch Matthias war ein richtiger Renner in unserer Testküche! Mit getrockneten Tomaten und herzhaftem Speck gefüllt und kräftig angebratenen Champignons als Topping war sie im Nu verputzt. Dabei reicht unsere Quiche bestimmt auch noch für ein Mittagessen oder einen Brunch am nächsten Tag.



## Was du von uns bekommst

- Pizzateig <sup>1</sup>
- getrocknete Tomaten
- Bauchspeck
- Zwiebel
- frischer Basilikum
- Milch <sup>7</sup>
- Sauerrahm <sup>7</sup>
- braune Champignons

## Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier <sup>3</sup>
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backform
- Backrohr mit Ober-/Unterhitze
- große Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Eier (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 715.0kcal, Fett 42.8g, Eiweiß 23.5g, Kohlenhydrate 57.1g



1. Füllung vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die **Tomaten** ca. 2-3Min. in heißem Wasser einlegen, dann grob schneiden. **Basilikum** abzupfen und fein schneiden. Den Speck in ca. 1cm dicke Streifen schneiden. Den Ofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen.



2. Masse zubereiten

Die **Zwiebel** zusammen mit dem **Speck** in einer Pfanne mit 1EL Olivenöl ca. 1-2Min. dünsten, vom Herd nehmen. Die Pfanne aufbewahren. Die **Milch** und den **Sauerrahm** mit 3/4 des **Basilikums**, Salz und Pfeffer abschmecken und 2 Eier unterrühren.



3. Teig zubereiten

Den **Teig** ausrollen und mit dem Backpapier in eine Quicheform oder eine ofenfesten Pfanne legen, sodass ein Rand von ca. 2-3cm entsteht. **Speck** und **Zwiebeln** sowie **Tomaten** auf dem Boden verteilen. Den überstehenden Rand abschneiden, er wird nicht mehr verwendet.



4. Quiche füllen

Die **Ei-Masse** auf den Teig verteilen, in den Ofen geben und ca. 20-25Min. backen bis die **Quiche** goldbraun und gestockt ist. Wenn du die Quiche in der Pfanne backst, kann die Garzeit je nach Größe und Dicke der Pfanne etwas variieren.



5. Pilze braten

Inzwischen die **Pilze** mit einem feuchten Küchenkrepp oder einer Pilzbürste von evtl. Schmutz befreien und vierteln oder in Scheiben schneiden. Dann die **Pilze** in der großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl ca. 2-3Min. scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Fertigstellen

Die **Quiche** in Stücke schneiden und zusammen mit den **Pilzen** und dem restlichen **Basilikum** servieren. Tipp: Übrige Quiche kann auch am nächsten Tag zum Frühstück oder Mittagessen gegessen werden.