

Quiches - klassisch und neu

Teig und Eiermilch für alle Quiches

für 1 Quicheform von 28-32 cm Durchmesser:

250 g Mehl mit 140 g Margarine (Zimmertemperatur), 1 Ei und 1 Prise Salz, 1 TL Backpulver rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde ruhenlassen.

Inzwischen für die Eiermilch 100 ml flüssige Sahne und 100 ml Milch mit 3 ganzen Eiern gut verquirlen. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
Den Boden ca. 10 Minuten vorbacken.

Die Quicheform leicht fetten. Den Teig hineindrücken. Den Rand hochziehen. Den Teigboden gleichmäßig und dicht an dicht mit einer Gabel einstechen.
Den Boden nun erst im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten vorbacken.

Danach eine der Füllungen auf den Teig verteilen. Die Eiermilch gleichmäßig darüber gießen. Die Quiche im vorgeheizten Ofen (siehe oben) weiterbacken ca. 60 - 70 Minuten. Prüfen, ob die Eiermilch vollständig gestockt ist.

Tomaten-Schinken-Quiche

200 g gekochten Schinken
4 Tomaten
50 g schwarze Oliven (ohne Stein) - kann man auch weglassen -
1 Knoblauchzehe
1 Bund glatte Petersilie
1 EL Oregano (getrocknet)
120 g Käse (gerieben)
Eiermilch und Teig

Den Schinken in feine Würfel schneiden. Die Tomaten vierteln, entkernen, das Fruchtfleisch in 1/2 cm große Würfel schneiden. Die Oliven halbieren, den Knoblauch pellen und durchpressen. Die Petersilie hacken. Alles mit dem Oregano und der Hälfte des Käses mischen. Den restlichen Käse erst nach der Eiermilch und kurz vor dem Backen über die Quiche streuen.

Pilz-Quiche mit Käse

400 g frische Champignons
300 g frische Pfifferlinge
2-3 Zwiebeln (80 g)
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin (frisch)
2 EL Olivenöl
120 g Gruyère (gerieben)
Eiermilch und Teig

Champignons und Pfifferlinge putzen, kurz unter fließendem Wasser waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Zwiebeln pellen und in Würfeln. Rosmarinnadeln fein hacken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und Pilze darin bei starker Hitze 2-3 Minuten braten, zum Schluß Rosmarin und Knoblauch untermischen.

Die Füllung gut abtropfen und leicht auskühlen lassen, dann die Hälfte des Käses untermengen. Den restlichen Käse nach der Eiermilch und erst kurz vor dem Backen darüberstreuen.

Quiche Lorraine (Speckkuchen)

200 g durchwachsenen Speck in Scheiben
600 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian
Eiermilch und Teig

Den durchwachsenen Speck fein würfeln, die Zwiebeln und den Knoblauch pellen und ebenfalls fein würfeln. Die Thymianblättchen von den Stielen streifen und fein hacken.

Den gewürfelten Speck in einer Pfanne 2 Minuten braten, die Zwiebeln dazugeben und nochmals 2 Minuten braten, Knoblauch und Thymian darunter mengen, die Füllung leicht abkühlen lassen, dann in die vorbereitete Form geben und mit der Eiermilch übergießen.

Porree-Roquefort-Quiche

3 Stangen Porree
160 g Roquefort (möglichst mild)
Eiermilch und Teig

Die Porreestangen längs halbieren, gründlich waschen und in 1 cm breite Ringe schneiden. Die Porreeringe am besten in einem Sieb kurz in kochendes Wasser tauchen, dann sofort abschrecken und mit Küchenpapier gut trockentupfen.

Den Roquefortkäse fein zerbröseln und mit dem Porree mischen. Auf den Teig streuen und mit der Eiermilch übergießen.