

SPECK-ZWIEBEL QUICHES

Zutaten für 4 Personen



Für den Teig:

200 g Mehl
100 g kalte Butter
1 Eigelb
3-5 EL kaltes Wasser
Salz

Für den Belag:

750 g Zwiebeln
100 g HANDL TYROL Tiroler Speck g.g.A.
Karreespeck
2 EL Butter
Salz
Pfeffer
Muskat
2-3 EL Paniermehl
200 ml Milch
100 ml Sahne
4 Eier
Walnüsse (grob gehackt)
Mehl für die Arbeitsfläche
Öl zum Braten und Ausfetten

Zubereitung

1. Für den Quiche-Teig das Mehl sieben, die kalte Butter in Flocken schneiden und rasch mit einer Prise Salz und dem Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten. Dabei, je nach Mehl, etwas mehr oder weniger Butter bzw. Wasser begeben. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Inzwischen die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den ebenfalls in Streifen geschnittenen Tiroler Speck g.g.A. Karreespeck knusprig anbraten. Zwiebeln hinzufügen und glasig dünsten. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen und abkühlen lassen.
3. Die Quiche Formen ausfetten. Den Teig ausrollen, vierteln und damit die Förmchen auslegen. Ränder andrücken und evtl. überstehende Ecken abschneiden. Den Boden mit etwas Paniermehl bestreuen.
4. Milch, Sahne und Eier verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zwiebel-Speck-Mischung in die Förmchen verteilen und die Eiermilch darüber gießen.
5. Im vorgeheizten Backofen (200°C Ober- und Unterhitze) auf der untersten Schiene ca. 30 Minuten backen. Heiß servieren und mit Walnüssen garnieren.