

Quiche Vosgienne

Zutaten für eine Tarteform (26cm Durchmesser):

Für den Teig:

250 g + 50 g Mehl & Mehl für die Form
Salz, Pfeffer, Muskat
4 Eier
125 g + 2 EL Butter
1 gelbe Zwiebel
150 g Comté-Käse oder reifer Ziegenkäse
150 g Raclette-Käse
400 ml Milch
200 g Schmand
2-3 EL Semmelbrösel

Zubereitung:

1. Eine Tarteform fetten und mit Mehl ausstäuben.
250 g Mehl und ca. 1 TL Salz in einer Schüssel mischen.
1 Ei, 125 g Butter und 1-2 EL eiskaltes Wasser zufügen und mit dem Knethaken zu einem glatten Mübeteig verkneten.
2. Den Teig auf ca. 30 cm ausrollen und in die Form legen, damit ein Rand entsteht.
3. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Beide Käsesorten fein reiben.
2 EL Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin andünsten.
50 g Mehl und Milch kalt glattrühren und zur Zwiebel giessen.
4. Unter Rühren aufkochen und unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze 3-4 min. köcheln.
Den geriebenen Käse einrühren und schmelzen.
5. Den Backofen vorheizen (E-Herd 175 Grad / Umluft 150 Grad / Gas Stufe 2) aufschlagen und Schmand und 3 Eier verrühren. In die heisse Käsemasse rühren (nicht mehr kochen!).
Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
6. Den Teigboden mit Semmelbröseln bestreuen und die Käsemasse daraufgiessen.
Die Quiche auf der untersten Schiene im heissen Backofen 45-50 min. backen.
Heiss oder kalt servieren.

**Dazu empfiehlt Pauline ein Glas prickelnden Crémant d'Alsace Prestige 2020
der Domaine Camille Braun oder ein Glas Riesling Grand Cru aus ihrem Sortiment,
einfach herrlich.**

