AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	35 Min.	ganzjährig	Frankreich

ZWIEBEL-QUICHE MIT SPECK



Rezept: Ferida Dogum. Amuse & Bouche. Christian Verlag 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die nahrhaften Quiches nach bester Lothringer Tradition und fruchtiger Weisswein ergänzen sich vorzüglich.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

200 g	Blätterteig	0.5 EL	Mehl
3	Zwiebel, mittelgrosse	1 Msp	Muskatnuss, gemahlen
25 g	Speckwürfel	16 Bl	Salbei, klein
1	Ei	6 EL	Öl zum Braten
5 dl	Vollrahm		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C vorheizen.
2. Den Blätterteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und Teiglinge von 8 cm Durchmesser ausstechen. Mit einer Gabel dicht einstechen und Teig in die Vertiefungen des Muffinbleches legen.
3. Zwiebel in feine Streifen schneiden. Speck ebenfalls in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne den Speck bei mittlerer Temperatur anbraten. Zwiebel kurz mitbraten, abkühlen lassen. In einer Schüssel Ei, Rahm, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss verrühren. Die Speck-Zwiebel-Mischung unterheben. Die Füllung auf dem Teig verteilen. Die Quiches in der Mitte des Backofens 20 Min. backen.
4. In einer kleinen, beschichteten Pfanne das Öl hoch erhitzen. Salbeiblätter portionenweise ca. 30 Sek. frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die warmen Quiches mit dem frittierten Salbei servieren.