

WÜRZIGE KABANOSQUICHE mit Paprika & Bergkäse

Für 4 Personen

120 g kalte Butter
200 g Mehl
150 g Houdek Kabanos Käse
2 Zwiebeln
1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl
1 Bund Schnittlauch
7 Eier, Größe M
150 ml Sahne
100 ml Milch
200 g frisch geriebener Bergkäse
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitungszeit:
ca. 110 Minuten

- 1 Den Ofen auf 180°C vorheizen.
- 2 Eine flache Springform (ca. 24 cm Ø) mit etwas Butter ausfetten. Die übrige Butter mit dem Mehl, 3 EL kaltem Wasser und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und etwa 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3 Die Houdek Kabanos Käse in Scheiben schneiden, die Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Paprika fein würfeln und den Knoblauch fein hacken.
- 4 In einer großen Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, die gehackten Knoblauchzehen, die Zwiebelstreifen sowie die Paprikawürfel hineingeben und dünsten bis die Zwiebeln glasig sind. Das Gemüse aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
- 5 Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Eier aufschlagen, in eine Schüssel geben und mit der Milch und der Sahne verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 6 Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und die Springform damit auskleiden. Die Kabanosscheiben, das gedünstete Gemüse und die Schnittlauchröllchen auf dem Teig verteilen. Den geriebenen Bergkäse unter die Eiermasse mischen und in die Form geben.
- 7 Die Quiche für etwa 45 Minuten im Ofen backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken und die Temperatur des Ofens auf 160°C senken.

