

Bärlauch-Quiche

Zutaten für 8 Mini-Quiche

Für den Mürbeteig

- 250 g Weizenmehl
- 125 g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Für die Füllung

- 4 Eier
- 100 ml Sahne
- 60 g Bärlauch
- 50 g Parmesan
- 1 Zwiebel (rot)
- 100 g Bacon (gewürfelt)
- 1 TL Butter
- Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten
Ruhezeit:	30 Minuten

So bereitest du die Bärlauch-Quiche zu

1. Verknete alle Zutaten für den Mürbeteig und lege ihn anschließend für 30 Minuten im Kühlschrank.
2. Heize den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vor.
3. Reibe den Parmesan.
4. Verrühre die Eier mit der Sahne, Parmesan und dem Bärlauch.
5. Würze die Eimasse mit Pfeffer und Salz.
6. Schäle die Zwiebeln und schneide sie in kleine Würfel.

7. Schmelze in einem Topf die Butter und brate darin den Bacon und die Zwiebelwürfel an.
8. Fette nun deine Tartelettes-Förmchen mit Öl ein und bestäube sie mit etwas Mehl.
9. Nimm den Teig aus dem Kühlschrank und rolle ihn mit einem Nudelholz dünn aus.
10. Mit Hilfe einer Schüssel, die etwas größer als deine Tartelettes-Förmchen ist, stichst du nun Kreise aus.
11. Lege die Teigkreise nun auf die Förmchen und drücke den Teig leicht an.
12. Fülle nun die Eimasse hinein.
13. Verteile nun die Zwiebeln und den Bacon darauf.
14. Backe deine Bärlauchquiche für 30 Minuten im Backofen.
15. Streue vor dem Servieren etwas frisch gehackten Bärlauch darüber.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

