

Herzhafte Apfel-Porree-Quiche mit Schwarzwälder Schinken

Feierabend. Es gibt ofenwarme Blätterteig-Quiche zum Abendbrot.

Und morgen ein Stück kalt, direkt auf die Hand, als kleine Stärkung zwischendurch

 ca. 1 1/2 Stunden + Wartezeit  ganz einfach  Stück ca. 70 ct  Stück ca. 310 kcal · E 7 g · F 21 g · KH 22 g

Zutaten für ca. 8 Stücke:

1-2 Stangen Porree

(Lauch; ca. 250 g)

100 g Schwarzwälder

Schinken in Scheiben

1 EL Öl

2 kleine Äpfel

(z. B. Jonagold; ca. 300 g)

1 Rolle (270 g) frischer

Blätterteig (24 x 42 cm;

aus dem Kühlregal)

2-3 EL Paniermehl

200 g Schmand

4 Eier (Gr. M)

Salz, Pfeffer

Backpapier

1. Porree putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Schinken in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schinken darin knusprig braten. Äpfel waschen, vierteln, entkernen, in dünne Spalten schneiden. Schinken aus der Pfanne nehmen. Porree und Äpfel im Bratfett 3-4 Minuten dünsten. Abkühlen lassen.
2. Eine Quiche- oder Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Teig entrollen und quer halbieren. Teigplatten überlappend in die Form legen, am Rand hochdrücken. Teigboden mit Paniermehl bestreuen.
3. Ofen vorheizen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2). Äpfel, Porree und Schinken auf dem Teig verteilen. Schmand und Eier verquirlen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. In die Form gießen. Im heißen Backofen auf der untersten Schiene 50-60 Minuten backen. Evtl. abdecken. Quiche warm oder kalt servieren.

