

Quiche auf italienische Art

Ein pikanter Kuchen mit italienischem Gemüse und Hackfleisch

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Quicheform (Ø 28-30 cm):

Fett

Knetteig:

250 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

1 Ei (der Größe M)

1 Pr. Salz

125 g weiche Butter oder

Margarine

etwa 2 EL kaltes Wasser

Belag:

450 g tiefgekühltes

Pfannengemüse italienische Art

2 EL Olivenöl

500 g Hackfleisch (halb und halb)

2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche

Gartenkräuter

2 Eier (Größe M)

1 gestr. EL Dr. Oetker Gustin

Feine Speisestärke

50 g Parmesan

etwa 1 gestr. TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:

Tiefgekühltes Gemüse auftauen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gehackte gut darin anbraten. Das Gemüse zugeben und kurz mitdünsten. Sollte zuviel Flüssigkeit austreten, diese abgießen. Quicheform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø 30-32 cm) ausrollen und die Quicheform damit auslegen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und den Boden vorbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Minuten

③ **Belag:**

Crème fraîche Kräuter, Eier und Gustin zu einem Guss verrühren. Parmesan fein reiben und untermischen. Die Hackfleisch-Gemüse-Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Guss darübergießen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Minuten

Quiche noch warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch andere Gemüsemischungen verwenden.
- Wenn Sie keine Quicheform haben, backen Sie die Quiche in einer Springform (Ø 28 cm). Dann aus 1/3 Teig eine Rolle für den Rand (etwa 3 cm) formen.