

Cowboy Quiche mit Farmer Schinken

27.November 2020

Zutaten für 1 Quiche

1 Pkg. fertiger Quicheteig
2 große Zwiebeln
2 EL Butter
200 g Farmer-Schinken (in Scheiben)
1 rote Chilischote
6 Eier
200 ml Schlagobers
Salz, Pfeffer
220 g geriebener Cheddar
1 Bund Schnittlauch
Butter für die Form

1 Quiche-/Tarteform

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, halbieren, in Scheiben schneiden. 2/3 der Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebeln darin 15-20 Minuten bei niedriger Temperatur weich garen.

In der Zwischenzeit den Schinken in Streifen schneiden, die Chilischote entkernen und fein hacken, die Eier in einer Schüssel verquirlen, den Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Eine Quicheform mit Butter ausstreichen, den Teig in die Form legen, in die Vertiefungen des Randes drücken, überstehende Teiggränder abschneiden. Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen.

Zwiebeln aus der Pfanne nehmen, beiseite stellen. Schinkenstreifen in der restlichen Butter braten, bis sie leicht Farbe annehmen.

Eier, Obers, Schnittlauch, Chili, Salz und Pfeffer vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln und Schinken untermischen, ebenso die Hälfte des Käses.

Alles in die Form gießen, mit dem restlichen Käse bestreuen und 30-35 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Minuten überkühlen lassen und am besten mit grünem Salat essen.

