

# Bärlauch-Quiche



## Einkaufsliste:

Tarte-Form ca. 24cm Durchmesser

### Teig

100g Butter

210g Mehl

1-2 EL Milch

1TL Salz

1TL schwarzen Pfeffer

### Füllung

10-12Blätter Bärlauch

100g Serrano Schinken

1EL Butter

Handvoll Basilikum

1 rote Zwiebel

4 Eier

100ml Milch

50ml Sahne

150g geriebenen Mozzarella

50g geriebenen Parmesan

1TL schwarzen Pfeffer

## So wird's gemacht:

Für den Teig Butter und Mehl mit dem Salz zu einer krümeligen Masse verarbeiten. So viel Milch hinzufügen, dass ein gut knetbarer Teig entsteht. Teig ausrollen und in die gefettete Form geben. Kalt stellen.

Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und den klein geschnittenen Schinken anbraten. Bärlauch und Basilikum fein hacken. Eier aufschlagen, Sahne und Milch einrühren. Zum Schluss die Kräuter und Gewürze sowie den geriebenen Käse hinzugeben. Masse auf den Boden geben.

Schinken und dünne Zwiebelscheiben darauf verteilen. Im Ofen 30-40 Minuten goldbraun backen. Mit Kresse dekorieren und servieren.