

Schalottenquiche mit Rosinen

Von den Lesemännern für gut befunden

Zutaten für eine 26cm Form:

Mürbeteig aus dem Kühlregal für 32cm rund.

750g	Schalotten, in Scheiben schneiden
3El	Olivenöl
3-4EL	Rosinen
3EL	Curry
	Salz, Pfeffer
100ml	Apfelsaft
50g	Mandelstifte
2	Eier
200g	Sahne
50g	Parmesan, gerieben
	Muskatnuss
	Fett für die Form

1. Backofen auf 200° vorheizen
2. Die geschnittenen Schalotten und Rosinen in der Pfanne bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Die Schalotten-Rosinenmischung mit Curry, Salz und Pfeffer würzen.
3. Mit Apfelsaft ablöschen und bei milder Hitze 10 min. offen dünsten.
4. Die Eier, die Sahne und den Parmesan verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. Teig in die Form legen und einen 3cm hohen Rand formen.
6. Die Schalotten-Mischung darauf verteilen und mit der Eiemischung gleichmäßig übergießen.
7. Die Quiche im Backofen (Mitte, 180° Umluft) 30-40 Minuten backen. (Kann man dann mit Tomatensoße servieren)

Bei 4 Personen ca. 4070kJ/970kcal

Ca: 25g EW, 58g Fett, 93g KH

Quiche, GU, 5.Auflage 2001, S.38, ISBN 3-7742-3583-x