



Normannischer Quiche mit Camembert, Speck und Bergkäse

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Lecker, zünftiger Snack, dazu ein frz. Calvados

Zutaten

- Für den Mürbeteig, für eine 28 cm große Springform:
- 150 g gesiebttes Mehl
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz
- Für die Auflage:
- 1/2 Liter Milch
- 1 Becher Crème fraiche
- 3 Eier
- 50 g geriebener Bergkäse wie Appenzeller oder Gruyère
- 120 g magerer Speck, gewürfelt, angebraten
- 200 g Camembert in Scheiben

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mehl mit 1 Prise Salz zu einem Mürbeteig verkneten und zunächst eine 1/2 Stunde kalt stellen, ausruhen lassen.

Schritt2

Ausrollen und der ausgefetteten Springform anpassen; am Rand etwas "aufkanten".

Schritt3

Den Speck in einer kleinen Stielpfanne anbraten, auf einem Küchensieb "ablaufen" lassen. Die Würfelchen auf dem Boden gleichmäßig verteilen.

Schritt4

Die Milch mit der Sahne und den Eiern verschlagen und über den Teig gießen; geriebenen Bergkäse darüber streuen.

Schritt5

Für 45 in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben; in den letzten 5 min. der Backzeit die Camembert - Scheiben darüber gleichmäßig verteilen und appetitlich schmelzen lassen.

Rezeptart: Fleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/normannischer-quiche-mit-camembert-speck-und-bergkaese/>