



Gemüse-Quiche mit Käse und Speck selbst zubereiten



Zutaten

- Blätterteig (aus der Tiefkühltruhe)
- 250 gramm Speckstreifen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Zwiebel
- 1 roter Pfeffer
- 1 zucchini
- 3 eier
- 125 milliliter Crème fraîche
- 250 gramm geriebener Kokosnusskäse von Henri Willig
- pfeffer und eventuell einige Kräuter aus der Provinz

Zubereitung Gemüse-Quiche

Entdecken Sie das perfekte Rezept für eine köstliche Gemüse-Quiche mit dem einzigartigen Geschmack von Henri Willig Kokosnusskäse. Diese Quiche mit frischem Gemüse bietet eine großartige Kombination von Aromen und Texturen. Egal, ob Sie einen Brunch, ein Mittagessen oder ein leckeres Hauptgericht planen, diese Gemüse-Quiche ist eine fantastische Wahl. Sie ist einfach zuzubereiten, nahrhaft und für jeden geeignet - auch wenn Sie eine vegetarische Version ohne Speck wünschen. Folgen Sie unserem Rezept Schritt für Schritt und machen Sie diese köstliche Quiche mit viel Gemüse, Speck und natürlich dem köstlichen Henri Willig Kokoskäse selbst!

Vorbereitung

- 1: Den Backofen auf 180 Grad vorheizen
- 2: Die Backform einfetten.
- 3: Paprika, Zucchini und rote Zwiebel in kleine Stücke schneiden.
- 4: Den Knoblauch auspressen.
- 5: Den Kokosnusskäse von Henri Willig reiben.
- 6: Den Speck anbraten, bis er schön knusprig ist. Dann das Gemüse und den Knoblauch hinzufügen.
- 7: Eier, Crème fraîche und 1/3 des Käses verrühren und etwas Pfeffer und eventuell Kräuter hinzufügen.
- 8: Den Blätterteig eine Zeit lang auftauen lassen.
- 9: Die Backform mit Blätterteig auslegen.
- 10: Die Mischung aus Gemüse und Speck hinzufügen. Die Eimischung hineingießen
- 11: Mit dem Rest des Käses bedecken.
- 12: Die Backform für 45 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben.
- 13: Und sofort servieren oder abkühlen lassen, denn auch kalt ist diese Quiche nahrhaft und lecker.

Sind Sie bereit, Ihre eigene Quiche mit Gemüse, Speck und



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Käse zuzubereiten?

Genießen Sie Ihre selbstgemachte Gemüse-Quiche, die reich an frischen Zutaten ist! Sie können diese Quiche jederzeit auf den Tisch stellen und sie schmeckt sowohl warm als auch kalt köstlich. Bestellen Sie den erforderlichen Henri Willig Kokosnusskäse und die Käsereibe in unserem Webshop für das ultimative Geschmackserlebnis. Genießen Sie Ihr Essen!
