

TRAUBEN-QUICHE

ZUTATEN

Für den Teig

150 g kalte b*Butter

300 g b*Mehl Type 550

1/2 Teelöffel Salz, 2 Eigelbe

5 EL kaltes Wasser

Für den Belag

Je eine große Handvoll grüne und blaue b*Weintrauben

1 rote Zwiebel, fein gehackt

200 g b*Crème fraîche, 200 ml Milch

6-7 Eier

Salz, Pfeffer, Muskat

150 - 250 g Haus-Bergkäse

... SO GEHT'S

1. Die Butter in kleine Würfel schneiden und mit den übrigen Zutaten schnell zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. In Folie einschlagen und ca. ½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Anschließend ausrollen. Eine große Quicheform einfetten und mit dem Teig auskleiden.
4. Die gehackten Zwiebeln in einer Pfanne in etwas Öl glasig dünsten und anschließend mit den Trauben auf den Quicheteig geben.
5. Crème fraîche, Milch und Eier miteinander verrühren und mit den Gewürzen abschmecken.
6. Den Käse raspeln und die Quiche damit bestreuen.
7. Im Backofen ca. 30 – 40 Minuten bei 165 °C goldbraun backen.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT