

Hackfleisch-Quiche mit Äpfeln

Zutaten für eine 28er Quicheform

Teig

- 200g Mehl
- 100g Butter
- 1 Ei
- 1/2 TL Salz
- 1 EL Aceto Balsamico

Füllung

- 1 EL Öl, 1 Zwiebel
- 400g Rinderhackfleisch
- Salz, Pfeffer
- 2 Äpfel

Guss

- 200ml Sahne
- 2 Eier
- je 1/2 TL Thymian und Majoran, 1 Prise Muskatnuss
- Salz, Pfeffer
- 6 EL Gouda

Zubereitung

Für den Teig: Zutaten verkneten und 30 Minuten kalt stellen. Teig ausrollen und in eine Quicheform legen. Bei 180°C 10 Minuten vorbacken.

Für die Füllung: Die Äpfel waschen, entkernen und in Stücke schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Hackfleisch anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hackfleisch aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Die Äpfel kurz anbraten.

Für den Guss: Sahne mit Eiern und Gewürzen verrühren. Käse reiben. Den vorgebackenen Boden aus dem Ofen holen. Fleisch und Äpfel darauf verteilen, mit der Eiersahne begießen, Käse aufstreuen.

Bei 180°C 35-40 Minuten backen.