



Französische Quiche mit Pumpernickelboden

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Butter in einem Topf schmelzen. Den Pumpernickel fein hacken und gemeinsam mit zwei Eiern zur Butter geben. Alles gut verrühren und in eine gefettete Backform (26 cm) geben. Den Boden andrücken und 10 Minuten backen.
3. Zwischenzeit den Speck in einer Pfanne auslassen. Die Zwiebeln fein hacken und dazugeben. Kurz anrösten.
4. Die Petersilie hacken.
5. Schmand mit Speisestärke, den 4 Eiern und dem Käse verquirlen. Mit den Gewürzen abschmecken. Den Speck und die Hälfte der Petersilie unterheben. Die Masse auf dem Pumpernickelboden verteilen. Die Tomaten in Ringe schneiden und auf die Schmandmasse legen. Die Quiche dann für 40 - 50 Minuten backen.
6. Zum Servieren die restliche Petersilie über die Quiche streuen.



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen



Zutaten

- 400 g Pumpernickel von Mestemacher
- 3 EL Butter
- 2 Eier für den Boden
- 150 g gewürfelten Speck
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 375 g Schmand
- 3 EL Speisestärke
- 4 Eier
- 100 g geriebener Gouda
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 2 Tomaten
- 1 Bund Petersilie