

Schinkenkuchen

by Andreas - Donnerstag, April 23, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/schinkenkuchen/>

Eine „Quiche Lorraine“ Variation. Schmeckt warm oder kalt. Passt wunderbar zu mit einem Glas Weißwein oder Schwarzbier.

200 gr. Schwarzwälder Schinken

3 rote Zwiebeln

250 geriebener Emmentaler

5 Eier

150 gr. Sahne

100 gr. Butter

1 Bund Petersilie

1 EL Estragon

200 gr. Mehl

Muskatnuss

Pfeffer

Salz

Kümmel

Aus dem Mehl, der Butter, einem Eigelb und etwas Salz einen Teig kneten und eine Stunde ruhen lassen.

Den Schwarzwälder Schinken und die Zwiebeln würfeln. In einer Pfanne glasig dünsten.

In eine große Schüssel den geriebenen Emmentaler, die verbliebenen 4 Eier, Sahne, Muskatnuss, eine Prise Kümmel, Salz, Pfeffer und fein gehackte Estragon und Petersilie geben. Die Schinken-Zwiebelmasse dazugießen und alles gut vermengen.

Den Teig ausrollen und in eine Springform oder auf ein Kuchenblech legen. Darauf die Schinken-Käsemasse verteilen.

40 Minuten im Backofen bei 200 Grad backen.