

## Hackfleischquiche

für 4 Personen

### Zutaten

450g Blätterteig (z.B. auch tiefgefroren), 250g Champignons, 600g gemischtes Hackfleisch, 60g Speck, 1 große Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, ein altes Brötchen, 1 Bund Petersilie, 40g Butter, 3 Eier, 4 Teelöffel Salz, 2 Teelöffel Pfeffer, 0,5 Teelöffel Kümmel, 0,5 Teelöffel Oregano, 0,5 Teelöffel Majoran, 1 Esslöffel Mehl



### Zubereitung

1. Champignons putzen und klein schneiden, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie fein hacken, Speck fein würfeln
2. Brötchen in Wasser einweichen,
3. Speck Zwiebeln und Knoblauch mit der Butter in der Pfanne anschwitzen, dann Champignons zugeben
4. das Ganze mit 2 Teelöffeln Salz und einem Teelöffel Pfeffer würzig abschmecken
5. alles zusammen einkochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr drin ist, dann die Petersilie unterziehen und abkühlen lassen
6. jetzt die gefrorenen Blätterteigplatten auf der bemehlten Arbeitsfläche auslegen und auftauen lassen
7. das Brötchen ausdrücken und unter das Hackfleisch kneten, ebenso die Pilzmasse
8. zwei Eier, 2 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, Kümmel, Oregano und Majoran dazu kneten
9. 300g (vermutlich 4 Platten) des Blätterteiges zu einer großen Platte zusammenlegen
10. um die Platten miteinander zu verbinden, sollten sie sich etwa 1cm überlappen
11. an der Überlappungsstelle die Platten anfeuchten und gut zusammendrücken
12. den Backofen auf 180°C aufheizen
13. den Blätterteig jetzt so ausrollen, daß er etwa 3cm auf jeder Seite der Form überstehen würde
14. die restlichen 150g Blätterteig (vermutlich 2 Platten) ebenfalls zu einer Platte zusammenfügen
15. diese Platte so groß ausrollen, daß sie etwa 1cm über die Form stehen würde
16. die Form mit kaltem Wasser ausspülen
17. die große Teigfläche in die Form legen, und sanft in die Ecken drücken
18. jetzt die Füllung zugeben und gleichmäßig verteilen
19. den Blätterteigdeckel auflegen und am Überstand mit dem Boden verbinden (anfeuchten, andrücken)
20. aus den übriggebliebenen Blätterteigstücken "Plätzchen" ausdrücken und den Deckel damit verzieren
21. in die Mitte des Deckels noch ein Loch stechen, damit ggf. Luft austreten kann
22. jetzt den Deckel mit dem Eigelb des dritten Eies bestreichen
23. und ab in den Ofen, bei 180°C Umluft etwa 50 Minuten backen
24. die Quiche nach dem Backen unbedingt aus der Form nehmen, da sonst der Blätterteig weich wird

### Zeitbedarf

Vorbereitung: etwa 40 Minuten, Backen: 50 Minuten

### dazu paßt

grüner Salat