

Apfel-Zwiebel-Quiche

(1 Blech)

525 g	Mehl	mit
225 g	weiche Butter	
1 TL	Salz	
150 ml	lauwarmes Wasser	und
2	Eigelb	zu einem glatten Teig verkneten und kalt stellen.
4	Zwiebeln	pellen, waschen und fein würfeln.
4	grüne Äpfel	schälen, waschen und fein reiben.
	Öl	in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin andünsten. Dann die Äpfel dazugeben und mit
1 TL	Curry	würzen. Unter Rühren garen.
		Den Mürbeteig auf einem Backblech ausrollen und die Zwiebel-Apfel-Mischung darauf verteilen.
		Eine Eiermischung aus
600 ml	Milch	
8	Eier	
100 ml	Sahne	
	Salz	und
	Pfeffer	herstellen und über die Quiche gießen. Mit
200 g	geriebener Käse	bestreuen. Im Backofen bei Heißluft 160°C 30 bis 40 Minuten backen.

Guten Appetit!