

Rustikale Gemüsequiche mit Landrauschschinken und Thymian



Diese deftige Gemüsequiche ist genau das Richtige für kühle Herbsttage. Gespickt mit würzigem Landrauschschinken, begeistert sie auch Fleischtiger.

Heute muss niemand zu Tisch gebeten werden – der verführerische Duft dieser Quiche verteilt sich rasch im ganzen Haus und lockt alle hungrig in die Küche. Das liegt nicht zuletzt an der Extraportion Thymian, die sich zwischen buntem Gemüse und Landrauschschinken versteckt. Von Zucchini und Rüeblen über Peperoni und Erbsen bis zum Lauch – in die Quiche passt alles, was das Gemüseherz begehrt und was der Kühlschrank an Resten hergibt. Zudem macht sie eine ganze Familie satt und schmeckt auch ausgekühlt am nächsten Tag noch wunderbar.

- 275 g Mehl
 - 1 guter TL Salz
 - 100 g Butter, nicht allzu kalt
 - 1 dl Wasser
 - 600 g gemischtes Gemüse (z.B. Zwiebeln, Knoblauch, Lauch, Zucchini, Erbsen, Rüeblen ...)
 - 80–100 g Landrauschschinken, in kleine Stücke geschnitten
 - Olivenöl
 - Salz und Pfeffer
 - 3 Eier
 - 100 g Crème fraîche
 - 100 ml Halbrahm
 - 2–3 EL frischer Thymian, fein gehackt
 - Muskatnuss
 - Salz und Pfeffer
1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben, Butterflocken beifügen und mit Mehl und Salz verreiben.
 2. Teig nur kurz kneten, bis er zusammenhält und schön gleichmässig ist.
 3. Jetzt den Teig im Kühlschrank ca. 30 bis 60 Minuten ruhen lassen, in der Zeit kann man sich an die Füllung machen.
 4. Gemüse und Landrauschschinken in kleine Stücke schneiden und Erbsen parat machen.
 5. Zwiebel und Knoblauch im Olivenöl anschwitzen, Gemüsestücke, Erbsen und Schinken zugeben, würzen und ein paar Minuten weiterdünsten.
 6. Währenddessen alle Gusszutaten verrühren und würzen.

7. Den Ofen auf 190 °C Umluft vorheizen.
8. Teig auswallen und auf ein eingefettetes, bemehltes rundes Blech legen.
9. Gemüse-Schinken-Mischung darauf verteilen und zum Schluss den Guss darüberleeren.
10. Die Quiche ca. 35 bis 40 Minuten backen.

**Raimbault-Pineau
Cuvée Prestige
Sancerre AOC**

Blasses Gelb. Duftet nach Spargeln, Stachelbeeren und Basilikum. Voller Körper. Im Gaumen ist er mineralisch und saftig zugleich.



[Jetzt im Weinshop ansehen](#) >