Herzhafte Frühlingsquiche

Zutaten für eine Springform:



Teig:
250 g Mehl
1/2 Teelöffel Salz
1 Eigelb
125 g Butter
50 ml kaltes Wasser

Außerdem:
200 g gekochter Schinken
450 g Tiefkühl-Kaisergemüse
2 Eigelb
4 Eier
55 g Butter
80 g Appenzeller
250 g Creme Fraiche
geriebene Muskatnuss
Pfeffer
Salz

Zubereitung:
Mehl mit Salz, Eigelb, Butter und Wasser vermischen. Zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig abgedeckt ca. 2 Stunden kaltstellen.
Anschließend etwa 4 mm dick ausrollen und in eine gefettete Springform geben, an den Rändern hochziehen.

Schinken in Streifen schneiden und mit dem unaufgetauten Gemüse auf dem Teig verteilen. Käse raspeln, darüber streuen. Eier, Eigelb und Creme fraiche miteinander verrühren, mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer würzen und über das Gemüse gießen. Restliche Butter in Flöckchen darüber verteilen.
Quiche ca. 60 Minuten bei 180°C im vorgeheizten Backofen backen.