

# Herzhafte Rosenquiche

mit Camembert-

Herz



## TIPP

Dazu passt am besten  
ein frischer  
Blattsalat!

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

2 Rollen Blätterteig  
200 g Kochhinterschinken  
200 g Butterkäse  
1 Weichkäse (oval)

#### Für die Füllung:

1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 rote Paprika  
4 Eier  
4 EL Saure Sahne  
1 Prise Muskat nach Geschmack  
Salz  
Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

1. Die erste Blätterteigrolle in einer Tarteform (28 cm Durchmesser) ausbreiten und die Ränder gut andrücken.
2. Die zweite Teigrolle auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten und mit einem Glas oder Plätzchenausstecher 24 Kreise ausstechen. Je 3 Kreise gefächert in einer Linie aufreihen.
3. Den Kochhinterschinken und Butterkäse in 6–8 cm breite Streifen schneiden, alles auf den Teigfächern verteilen und diese zu 8 kleinen Rosen aufrollen.
4. Den Camembert schräg halbieren und versetzt zu einem Herz in der Mitte der Backform zusammensetzen - die Teigrosen darum platzieren.
5. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
6. Anschließend die Paprika von Strunk und Kerngehäuse befreien und zusammen mit den Frühlingszwiebeln in kleine Würfel und Ringe schneiden.
7. Für die Füllung alle Eier zusammen mit Saurer Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen, das Gemüse untermischen und die Mischung in die Zwischenräume gießen.
8. Die vorbereitete Quiche für 30–40 Minuten goldbraun backen, kurz abkühlen lassen und lauwarm servieren.