



QUICHE-TÖRTCHEN MIT CAMEMBERT CREME

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Speck ohne Fett anbraten. Dann Zwiebeln mitanbraten.
2. In einer Schüssel Kartoffelwürfel mit Speck-Zwiebel-Masse und Frühlingszwiebeln vermengen.
3. Die restlichen Zutaten zu einer Royal vermischen.
4. Vorgebackenen Quicheteig mit Kartoffelmasse belegen und mit der Royal auffüllen.
5. Bei 145°C für 45 Minuten backen.



ZUTATEN

10

1 kg	Quicheteig Convenience (Mürbteig)
3	große Zwiebeln, gewürfelt
250 g	Speck, gewürfelt
1500 g	Kartoffeln, gekocht und gewürfelt
300 g	Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten

Für die Royal:

300 g	Alpenhain Camembert Creme Terrine
400 g	Sauerrahm
5	Eier
150 g	Emmentaler gerieben (Pizzakäse)
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss