

## **Kalettes-Quiche**

Zubereiten: 15 Minuten

Für 4 Personen

Backen: 40 Minuten

### **Zutaten:**

- 1 runder Kuchenteig (Ø 24cm)
- 3 Eier
- 5 dl Vollrahm
- 180 g Speckwürfel
- 80 g Greyerzer, gerieben
- 120 g Kalettes
- ¼ TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss gerieben

### **Zubereitung:**

1. Den Kuchenteig mit Backpapier in Backform legen. Den Rand auf Blechrandhöhe nach innen falten und festdrücken.
2. Kalettes abbrausen und der Länge nach halbieren. Kalettes dicht und mit der Schnittstelle nach unten auf dem Kuchenboden verteilen.
3. Speckwürfel knusprig anbraten, auf Haushaltspapier abtropfen lassen und über die Kalettes verteilen.
4. Eier, Rahm und Greyerzer in einer Schüssel gut mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Kalettes und den Speck giessen.
5. Ofen auf 220 Grad vorheizen. 20 Minuten auf der untersten Rille backen, dann Hitze auf 180 Grad reduzieren und 20 Minuten fertig backen.