Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



39 LECKERE QUICHE REZEPTE

1) Quiche Lorraine

Mein Sohn hatte Hunger…. nein besser gesagt hatte er HUNGER MAMAN!!!!!!! („maman j'ai faiiiiiiiim!!!!!“). Kennt ihr das? Er kam in die Küche und bestellte mir eine „Quiche“. „Was du willst Maman, aber ich möchte gern eine Quiche essen ….. mit viel Zwiebeln und Speck“…

Zum Rezept: Quiche Lorraine

2) Quiche au saumon ou chèvre et épinards (Quiche mit Lachs oder Ziegenkäse und Spinat)

Eigentlich ist dieses Rezept ist ein absoluter Muss ! Es handelt sich um kleine Quiches, die mit verschiedenen Füllung verziert sind. Die kann man endlos variieren und wie ich es so gern mag, im Voraus vorbereiten. Und da habt ihr die Wahl, entweder den Boden vorbereiten und in einer Dose aufbewahren, oder die Quiche komplett backen und komplett einfrieren…

Zum Rezept: Quiche au saumon ou chèvre et épinards (Quiche mit Lachs oder Ziegenkäse und Spinat)

3) Quiche à la ratatouille

Seitdem wir Louis haben, verbringen wir soooo viel mehr Zeit auf unserer Terrasse, dass es sich eigentlich genau nach Sommer anfühlt. Wir essen einfache Menüs wie Salat und Quiche und da kann ich mich wieder austoben mit meinen Kreationen…Zum Rezept: Quiche à la ratatouille

4) Quiche poires et Roquefort (Quiche mit Birnen und Blauschimmelkäse)

Bonjour! Ich weiß es nicht, wie ihr es schafft, aber wenn ich Birnen einkaufe sind, beim Auspacken zu Hause, immer eine oder zwei davon im Beutel zerquetscht. Und dann stellt sich immer die Frage: Was mache ich denn damit?

Zum Rezept: Quiche poires et Roquefort (Quiche mit Birnen und Blauschimmelkäse)

5) Gesunde Quiche mit Roter Bete und Frischkäse

Wintergemüse kochen fällt nicht immer leicht, wenn man keine Suppe oder Eintopf kochen möchte. In Frankreich wird es oft in Quiche oder Tourte gebacken. Leider sieht es nicht soooo chic und elegant aus.

Zum Rezept: Gesunde Quiche mit Roter Bete und Frischkäse

6) Quiche aux tomates et chèvre (Quiche mit Tomaten und Ziegenkäse)

Ich backe sie eigentlich seit langem und heute teile ich das Rezept auch mit „allen“ Lesern. Es ist bei uns zu Hause ein Klassiker und es wird mit französischem Ziegenkäse, Frischkäse oder noch Feta zubereitet, schmeckt uns einfach immer gut!

Zum Rezept: Quiche aux tomates et chèvre (Quiche mit Tomaten und Ziegenkäse)

7) Quiche mit Lachs, Erbsen und grünem Spargel

Endlich wieder eine Quiche! Die Erbsen fangen gerade ihre Saison und man kann noch gerade so frischen grünen Spargel finden …. dann schnell noch eine schöne Quiche damit zaubern.

Zum Rezept: Quiche mit Lachs, Erbsen und grünem Spargel

8) Quiche mit Rosenkohl und Speck

Meine 2. winterliche Quiche Idee war für uns sehr einfach: eine Kombination aus Quiche lorraine und Rosenkohl. Mein Sohn liebt gebratenen Rosenkohl mit Speck, vor dem Servieren noch ein kleiner Schuss Sahne et voilà. Hier haben ich einfach diese Speise als Quiche verwandelt und es hat Ihm auch sehr sehr gut gefallen.

Zum Rezept: Quiche mit Rosenkohl und Speck

9) Quiche mit Kräuter-Seitlingen

Beim Einkaufen bin ich auf diese Schönheit gestoßen! Ein Traum diese Kräuterseitlinge … da musste ich sie nehmen und nur ein Rezept kam in meinen Gedanken: Eine Quiche! Hooooo wie lecker! Dazu noch gebratene Feigen und Serrano Schinken! Perfekt! Bei uns heißen sie „Pleurotes de Panicaut“ und nicht einfach „Pleurotes“, das sind ganz anderer Pilze.

Zum Rezept: Quiche mit Kräuter-Seitlingen

10) Sommerliche Mini-Quiches mit Ratatouille

Bonjour! Hier ein kleines einfaches Quiche Rezept mit Ratatouille. Quiche-Böden habe ich immer im Vorrat, weil es sich super lange hält. Ich backe einfach eine Ladung davon und verwende dann alle Gemüse-Reste als Füllung. Perfekt dafür sind: Auflauf-Reste, Ratatouille, Couscous-Gemüse, sommerliche Gemüse-Eintopfe…

Zum Rezept: Sommerliche Mini-Quiches mit Ratatouille

11) Quiche mit Pfifferlingen und Walnüssen

Bonjour, ich wollte wieder mal ein paar Quiche Rezepte posten … wir haben alle sehr viel zu tun zu Hause im Moment und ein „Fertiggericht“ ist immer so praktisch. Ich backe sie alle auf einmal oder manchmal nur die Böden und dann stelle ich sie fertig gebacken in den Kühlschrank. Wenn ich noch welche für das Wochenende brauche, friere ich sie ein.

Zum Rezept: Quiche mit Pfifferlingen und Walnüssen

12) Quiche aux herbes sans gluten (glutenfreie Quiche mit Kräutern)

Im Garten ist im Moment sooo viel zu tun, dass ich auch das Umkraut mit zubereitet habe! NEEEEIIIIIiiinnnn , Unkraut ist nicht immer gleich Unkraut ! Manchmal verstecken sich dadrin echte Schätze. Das habe ich letzte Woche im Supermakrt entdeckt, wo sie das gleiche Unkraut, was ich so im Garten habe, als „Wildkräutersalat“ gekauft habe.

Zum Rezept: Quiche aux herbes sans gluten (glutenfreie Quiche mit Kräutern)

13) Mini Quiches mit Lachs und knackigem Gemüse … und weitere Ideen für Silvester

Morgen zum Silvester kommen Freunde mit Familie. Dafür möchte ich kleine schöne Sachen zubereiten, und ich habe sie schon heute ausprobiert. Ich habe 2 kleine Rezepte gemacht und nur 6 mini Quiche zubereitet. Den Rest werde ich morgen früh machen, aber ein schönes Foto wollte ich noch ganz schnell vor dem stressigen Tag machen.

Zum Rezept: Mini Quiches mit Lachs und knackigem Gemüse … und weitere Ideen für Silvester

14) Zucchini-Quiche

Bonjour! Ich hoffe, es geht Euch gut und Ihr hattet einen schönen Sommer. Ich habe etwas Zeit für meine Familie genommen und es hat uns gutgetan. Jetzt hat die Schule wieder angefangen und ich bin wieder fleißig am Arbeiten an verschiedene Projekte.

Zum Rezept: Zucchini-Quiche

15) Brokkoli Möhren Quiche

Kennt ihr die Frage „was essen wir heute Abend? “ im Zusammenhang mit „Mensch ich habe wieder vergessen einzukaufen!“ ?. Ich glaube ich werde eine kleine Rubrik einbauen für alle, die wieder vergessen habe einzukaufen und trotzdem nicht auf Fertiggerichte zugreifen wollen.

Zum Rezept: Brokkoli Möhren Quiche

16) Lachs-Porree-Quiche

Bonjour! Wer möchte ein Stück Quiche? Iiiich! Da wir viel zu tun und wenig Zeit einzukaufen haben, gibt es nichts Besseres als kleine Quiches mit unseren kleinen „Reserve“ Zutaten (und Ja, wir hatten noch eine offene Flasche Champagner im Kühlschrank…;-)) zu zaubern.

Zum Rezept: Lachs-Porree-Quiche

17) Quiche mit Pfifferlingen, Speck und Petersilie

Herbstwetter bedeutet bei uns, wieder leckere Pilze und mehr kuschelige und warme Gerichte.

Also gibt es wieder mal eine Quiche! In Vorbereitung für den Winter gab es sogar im Boden ein klein bisschen Lebkuchengewürze. Es war eine leckere Kombination zwischen Gewürzen und einer aromatischen Pilzpfanne. Aber aufpassen: dafür habe ich eine richtig gute Portion an Pfeffer in die Füllung gegeben, sodass es nicht zu sehr wie eine Tarte geschmeckt hat!

Zum Rezept: Quiche mit Pfifferlingen, Speck und Petersilie

18) Quiche mit Spinat und Epoisses

Jetzt kommt wieder die Zeit, wo man viel arbeitet und abends schön gemütlich zu Hause bleibt. Da gibt es bei uns öfters bei diesen kalten Tagen „Confort Food“. Was meine ich damit? Einfach etwas, das suuuper gut schmeckt und nicht zu viel Arbeit verlangt. (naja fast...)

Zum Rezept: Quiche mit Spinat und Epoisses

19) Sommerliche Gemüse-Quiche (Quiche aux légumes d’été)

Da wir noch (offiziell) Sommer haben, wollte ich eine kleine Quiche mit Sommergemüse backen. Bei uns gibt es Quiches in unendlichen Variationen: Lorraine, mit Pilzen, mit Käse, mit Möhren, mit Brokkoli , mit Ratatouille ... und heute mal mit Kochschinken, Zucchini und Tomaten.

Zum Rezept: Sommerliche Gemüse-Quiche (Quiche aux légumes d’été)

20) Frühlings-Quiche mit grünem Spargel, Erbsen und Petersilien-Boden (Quiche printanière aux asperges et petits pois)

Die erste grüne Spargel dieses Jahrs hat sein Weg zu meiner Küche gefunden

Ich freue mich so sehr. Für mich, schmeckt es nach Frühling. Er wird ein fester Bestandteil meiner Menüs für die nächsten Monate sein. Ich mag grünen lieber als die weiße Version, weil ich ihn nicht schälen muss. Er ist so einfach zu zubereiten, und lässt sich unendlich verwenden.

Zum Rezept: Frühlings-Quiche mit grünem Spargel, Erbsen und Petersilien-Boden (Quiche printanière aux asperges et petits pois)

21) Blumenkohl-Quiche

Wie kann man Gemüse für Kinder appetitlicher zubereiten? Oder wie kann man Blumenkohl servieren? Bei uns ist es ganz einfach: in einer Quiche.

Als Basis gibt es immer ein Quiche-Teig, den ich gern mit Gewürzen, Kräutern oder gemahlenen getrockneten Pilzen aromatisiere. Heute habe ich es mit unserem Quiche-Gewürz gemacht, mit Petersilie und Muskatnuss für den Geschmack und Kurkuma für die Farbe!

Zum Rezept: Blumenkohl-Quiche

22) Tarte salée du jardin

BONJOUR! Es ist endlich wieder Gartenzeit! Wir haben eigentlich schon mal letzte Woche angefangen und die erste Reihe an Erbsen und Spinat gepflanzt.... und heute war es für die Reihe 2 mal endlich Zeit. Wir haben auch wieder gaaanz viele Kräuter und essbare Blüten aus den Garten mitgenommen und wollten etwas damit zaubern.

Zum Rezept: Tarte salée du jardin

23) Tourte crémeuse

Letzte Woche haben wir den Ostern Hahn gegessen... und die Eier im Garten gesammelt. Es war ein sehr schöner und gemütlicher Tag. Es gab genug Schokolade und Süßigkeiten, so dass ich als Hauptspeise etwas Leichtigkeit gebraucht habe. Und jetzt sagt ihr euch bestimmt, ja aber ! es gibt doch Blätterteig und Crème Fraiche. Ja aber, es ist auch schon alles und es sollte für 5 Personen reichen. Dazu kommt ein schöner frischer Salat mit Vinaigrette und ein kleines Glas Weißwein.

Zum Rezept: Tourte crémeuse

24) Poirat du Berry

Warum muss es immer Rund sein? Heute gibt es bei mir einen quadratischen Poirat.

Was ist das denn? Es ist weder eine Tarte, noch eine Quiche, noch ein Tourte....

Es ist eine Spezialität aus dem Berry (wo meine Maman herkommt). Dort wurde diese baüerliche Speise mit nicht zu süßen Birnen und reichlich Pfeffer zubereitet. Der Teig war damals eine Mischung aus Mehl und Schweineschmalz. Für mich wurde es einfach Mehl und Butter, ein bisschen wie in meinem Terrinen-Teig.

Zum Rezept: Poirat du Berry

25) Herzhafte Tarte fine mit Tomaten und Zwiebelconfit

Heute gibt es bei mir eine kleine Tarte fine mit Tomaten, Zwiebelconfit und Frischkäse. Und ja, ich nenne es eine Tarte fine und keine Quiche, weil es keinen Liant gibt und die Tarte als Ganze nicht komplett gebacken wird.

Zum Rezept: Herzhafte Tarte fine mit Tomaten und Zwiebelconfit

26) Pithivier mit Kastanien und Pfifferlingen

Bonjour! Ich bin mal wieder da! Diese letzten Monate waren sehr aufregend und ich habe quasi ununterbrochen gearbeitet. Jetzt habe ich endlich wieder Zeit zum Kochen und ich wollte euch mit einer typischen französischen Speise beköstlichen: der Pithivier. Meine Maman kommt aus dem Loiret und dort wird der Pithivier oft herzahft gebacken. Ich weiss, dass es auch süsse Varianten davon gibt, aber zu Hause (in Lothringen) haben wir sie dann Galettes oder direkt Galette des rois genannt.

Zum Rezept: Pithivier mit Kastanien und Pfifferlingen

27) Tarte fine aux bolets et noisettes (Tarte mit Steinpilze und Haselnüsse)

Ich habe bei ein Freundin einen schönen Pilzkorb gesehen, und habe Lust bekommen auch mal mit Waldpilze zu kochen. Bei meinem Gemüseladen bin ich auf sehr schöne Steinpilze gestoßen. Da ich einen kleinen Abend zu Zweit vorbereiten wollte, habe ich eine leckere Tarte fine aux bolets gebacken. Dazu noch einen guten gekühlten Weißwein und ein Paar Kerzen. Ich liebe kleine Quiche oder Tarte schnell zu zaubern. Es passt immer mit gute geröstete Nüsse oder Birnen. (hier auch mit Kräuter-Seitling)

Zum Rezept: Tarte fine aux bolets et noisettes (Tarte mit Steinpilze und Haselnüsse)

28) Tarte aux poireaux (Porree Tarte)

Eine schöne Tarte aux poireaux als Mittagessen ! Es muss nicht immer komplizierte Speisen geben. Wir Franzosen, und besonders die Lothringer (wie ich) backen oft Tartes oder Tourtes als Hauptspeise.

Zum Rezept: Tarte aux poireaux (Porree Tarte)

29) Croustade mit Steinpilzen und Äpfeln (Croustade aux cèpes et pommes)

Ich habe wieder vergessen einzukaufen! Es ist heute Feiertag in S-A bei uns und der Kühlschrank sieht leider sehr leer aus Da muss wieder mal kreativ sein.

Filo oder Strudelteig habe ich noch da …. tiefgekühlte Steinpilze… ein paar Äpfel…. Reste von Käse oder Speck …. soooo viel kann man damit nicht zaubern, oder?

Zum Rezept: Croustade mit Steinpilzen und Äpfeln (Croustade aux cèpes et pommes)

30) Tourte mit Feigen und Confit de canard

Feigen sind wieder fast in jedem Obstladen zu finden. Ich habe direkt eine ganze Kiste genommen! Ich liebe sie, weil sie einfach mit allem passen: Käse, Schokolade, Vanille oder noch Fleisch.

Zum Rezept: Tourte mit Feigen und Confit de canard

31) Tourte au confit de canard et girolles ou champignons des bois (Pastete von Entenconfit und Pfifferlinge oder Waldpilze)

Seit letzten Sommer, wo wir in Périgord Urlaub gemacht haben, stehen in unserem Schrank 4 Dosen von „confit de canard“ aus dieser Region.

„Le Périgord“ ist kulinarisch gesehen eine heilige Region. In diesem gesegneten Terroir wachsen Trüffeln in Sorges, Erdbeeren in der Dordogne, Walnüsse, Kastanien…

Zum Rezept: Tourte au confit de canard et girolles ou champignons des bois (Pastete von Entenconfit und Pfifferlinge oder Waldpilze)

32) Herzhafte Tarte Tatin mit Tomaten (Tarte Tatin salée aux tomates)

Lust auf etwas besonderes als Vorspeise oder Apéritif? Ich versuche immer neue Rezepte für meine Kochkurse zu kreieren, und manchmal gibt es Rezepte, die wirklich allen gefallen.

Zum Rezept: Herzhafte Tarte Tatin mit Tomaten (Tarte Tatin salée aux tomates)

33) Zwiebel Tarte

Ich habe heute eine kleine einfache Kreation für euch: eine herzhafte Tarte mit Zwiebeln.

Für diese Zwiebel-Tarte habe ich einen weihnachtlichen Teigboden gebacken, mit einer sehr cremigen Ziegenkäse Füllung und viiiielen Zwiebeln .

Zum Rezept: Zwiebel Tarte

34) Pissaladière aus Nizza mit Zwiebeln und Anchovis

Es ist ein typischer Zwiebelkuchen aus Nizza, und man findet ihn heute auch überall in der Provence. Ich mag ihn „nur“ mit schwarzen Oliven und Ohne Anchovis (Sardellen).

Zum Rezept: Pissaladière de Nice (Pissaladière aus Nizza mit Zwiebeln und Anchovis)

35)Tarte Fine mit Tomaten und Tapenade

Ich wollte ein Rezept mit ganz vielen Tomaten backen und einen kräftigen provenzalischen Geschmack treffen. Da kann mir ein anderes Rezept in Gedanke: Tarte Fine mit Tomaten und Zwiebel Confit. Aber damals hatte ich es mit einem Quiche/tarte Boden gebacken.

Zum Rezept: Tarte Fine mit Tomaten und Tapenade

36) Spinat-Quiche zu Ostern

Heute gibt es ein klassisches Quiche-Rezept mit einer extra Portion Eier dazu. Wir mögen so gern die kleinen Oeufs-cocotte, dass ich hier eine Quiche Variante gebacken habe.

Zum Rezept: Spinat-Quiche zu Ostern

37)Herzhafte Tarte mit Melone und Schinken (Tarte salée melon jambon)

Heute nur eine kleine und einfache Idee, wie man die Melone (aus Cavaillon selbstverständlich) servieren kann: Als herzhafte Tarte (keine Quiche, weil die Zubereitung zu sehr an eine Tarte erinnert).

Zum Rezept: Herzhafte Tarte mit Melone und Schinken (Tarte salée melon jambon)

38)Tourte mit Wintergemüse (Tourte aux légumes d’hiver)

Es ist nicht einfach, leckere Rezepte mit Rosenkohl zu kreieren, aber hier kann die Tourte allein als Speise serviert werden, genauso wie als Beilage.

Zum Rezept: Tourte mit Wintergemüse (Tourte aux légumes d’hiver)

39) Quiche ohne Boden mit Frühlingsgemüse

Quiche ja! aber bitte schnell, einfach und etwas leichter! Dafür ist eine Quiche ohne Boden einfach perfekt: viel Gemüse, eine cremige Füllung und kein Mürbeteig, der extra vorbereitet oder blindgebacken werden muss.

Zum Rezept: Quiche ohne Boden mit Frühlingsgemüse

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de