# Käsequiche

## Zutaten

### Für den Teig

- 150 g Butter oder Margarine
- 300 g Weizenmehl
- 1/2 TL Salz
- 2 EL Wasser

### Für die Füllung

- 200 g Käse (je nach Vorliebe)
- 3 Eier
- 100 ml Milch
- 200 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Paprika (zum abschmecken)

## Zubereitung

Mehl, klein geschnittene Butter, Salz und Wasser schnell zu einer Kugel kneten. Diese dann in Folie, Tüte oder ähnlichem ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung den Käse raspeln und mit den restlichen Zutaten vermischen.

Den Omnia fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und damit die Omniaform auslegen. Den Teig schön festdrücken und nicht vergessen, die Ränder hoch zu ziehen! Die Füllung darüber giessen und auf dem Gasherd bei niedrigster Hitze ca. 55 Minuten backen.

## Fazit:

Ein absoluter Genuss! Wem das Fleisch fehlt, dem würde ich raten noch Bacon, kross und extra gebraten, dazu zu reichen.

Wir haben die Käsequiche diesmal mit Emmentaler gemacht. Auf dem Markt wird sich aber demnächst noch Gouda besorgt und wer weiß.....