

15 frischgebackene Rezepte für Quiche und Co.



Du backst dir die Welt, widewide wie sie dir gefällt ... und genau deshalb gibt's für dich hier gleich 15 Mal neue Inspiration für herzhaftes Quiche Rezepte. Mit kunterbuntem Lieblingsgemüse. Oder mit würzigem Feta, Gruyère oder Ziegenfrischkäse. Oder mit knusprigem Teigboden goldbraun gebacken. Hast du auch schon Hunger? Na, dann ran an die Backform!

Tomatenquiche auf Parmesanboden

Klein und rund und höchst appetitlich lachen dir hier süße Kirschtomaten entgegen – ummantelt von cremigster Füllung aus Ziegenfrischkäse, Eiern und Crème fraîche. Gebettet auf knusprigem Parmesan-Mürbeteig. Wer könnte zu dieser Quiche schon Nein sagen? [Zum Rezept](#)



Tomatenquiche mit Parmesanboden © Christine Garcia Urbina | trickytine

Gemüsequiche

Sarahs kunterbunte Quiche macht Lust auf einen ausführlichen Bummel über den Gemüsemarkt. Da leuchten feine Karotten in unterschiedlichsten Farben und kuscheln sich eng an hauchdünne Zucchiniestreifen. Pure Veggie-Vielfalt! [Zum Rezept](#)

15 frischgebackene Rezepte für Quiche und Co.



Gemüsequiche © Sarah Thor | Gaumenpoesie

Kleine Kartoffel-Bärlauch-Quiche

Kleine Quiche ganz groß! Die Minis mit Bärlauch-Käs-Füllung haben perfektes Fingerfood-Format und sind bei deiner nächsten Party im Nullkommanix weggesnackt. Also lieber mal eine Ladung mehr backen. [Zum Rezept](#)



Kartoffel-Bärlauch-Quiche © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Tarte mit Erbsen, Spargel und Fave

Wie er da so lässig über den goldbraunen Tarterand lehnt, macht uns der leuchtend grüne Spargel gleich noch ein bisschen mehr an. Dazu tummeln sich kugelige Erbsen und dicke Fave-Bohnen in der Füllung. [Zum Rezept](#)

15 frischgebackene Rezepte für Quiche und Co.



Tarte mit Erbsen, Spargel und Fave © Simone Filipowsky | S-Küche

Kartoffelquiche mit Spinat und Ziegenkäse

Wenn's bei dir lecker, aber unkompliziert zugehen soll, sind Quiche Rezepte deine Rettung! Zum Beispiel Elles Kartoffelquiche. Der Sattmacher schmeckt warm und kalt, mittags wie abends und auch noch am nächsten Tag. [Zum Rezept](#)



Kartoffel-Quiche mit Spinat und Ziegenkäse © Elle Teuscher | Elle Republic

Süßkartoffel-Quiche

Eine herzhaft und doch irgendwie leicht süße Tarte präsentiert uns Kaja hier. In die Füllung alles was herbstlich schmeckt: Süßkartoffeln, Feigen und cremiger Ricotta. [Zum Rezept](#)

15 frischgebackene Rezepte für Quiche und Co.



Quiche mit Süßkartoffel und Ziegenkäse © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Quiche Lorraine

Der Klassiker der zum Neuverlieben: Quiche Lorraine ist sowas wie die Mutter aller Quiche Rezepte und wird aus ein paar einfachen Grundzutaten hergestellt. Wenn sie nach rund 25 Minuten Backzeit goldbraun und sahnig auf dem Teller liegt, erobert sie Herzen im Sturm. [Zum Rezept](#)



Quiche Lorraine

Rote Federkohlquiche

Keine Angst vor der Wintersaison – gerade in den kalten Monaten sind Quiche Rezepte, Tartes und Co. perfektes Soulfood. Hier streichelt eine Variante mit Federkohl, Schwarzwurzel und Meerrettich deine kulinarische Seele. [Zum Rezept](#)

15 frischgebackene Rezepte für Quiche und Co.



Rote Federkohlquiche © Foodistas

Auberginenquiche

Aubergine wird auch Eierfrucht genannt und ist damit eigentlich schon prädestiniert für herzhaftes Kuchen. Siehst du auch so? Dann solltest du unbedingt Elsas Auberginenquiche ausprobieren. Schnell gemacht und einfach lecker. [Zum Rezept](#)



Auberginenquiche © Ela | Transglobal Pan Party

Tomatentarte mit Kräutern der Provence

Oh là là – die Tarte ist da. Mit süßen Kirschtomaten und provenzalischem Kräutermix. Mit buttrigem Mürbeteigboden und samtiger Crème fraîche. Ein Hauch von Muskatnuss, ein bisschen geriebener Käse. Mehr brauchen herzhaftes Kuchenträume nicht, um wahr zu werden. [Zum Rezept](#)

15 frischgebackene Rezepte für Quiche und Co.



Tomatentarte © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Lauchquiche mit Spinat und Ziegenkäse

Lauch in der Quichefüllung? Geht immer – besonders in der Kombination mit Spinat und Ziegenkäse. Das Trio verbindet sich zu einem Mix, der frühlingshaft, frisch und würzig schmeckt. [Zum Rezept](#)



Lauch Quiche mit Spinat und Ziegenkäse

Mini-Zwiebelquiches mit Chutney

Was macht man eigentlich mit Chutney? Klarer Fall: Würzige, kleine Zwiebelquiches toppen und hemmungslos snacken. Das Fingerfood macht sich gut auf jeder Party und schmeckt nicht nur eingefleischten Vegetariern. [Zum Rezept](#)

15 frischgebackene Rezepte für Quiche und Co.



Mini-Zwiebelquiche mit Chutney © Andrea Köhlberger | Cook and bake with Andrea

Tomaten-Schafskäse-Quiche mit Rosmarinmürbeteig

Klar, so eine Quiche lässt sich mit allem füllen, was dein Gourmetherz begehrt. Aber warum nicht auch mal am Quicheteig tüfteln? So wie Ines, die ein paar aromatische Rosmarinnadeln untermischt, die wunderbar zur mediterranen Füllung passen. [Zum Rezept](#)



Tomaten-Schafskäse-Quiche © Ines Karlin | Münchner Küche

Kürbisquiche mit Ziegenkäse und Thymian

Kein Herbst ohne Kürbis! Sagt sich auch Jessica und zaubert unsere Ofenhelden im Miniformat mit einer Füllung aus Hokkaidokürbis, Ziegenkäse und einem Hauch Thymian. Die Minis passen gut auf die Hand und noch besser in den Mund. [Zum Rezept](#)



Kürbisquiche mit Ziegenkäse und Thymian © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Spargelquiche mit Käse

Nach Herbstgemüse in knalligem Orange folgt Frühlingsfrische in knackigem Grün: Bei Catrin ziert das Gemüse eine feine, klassische Quiche mit braungebackenem Teigboden und cremig-würziger Füllung. [Zum Rezept](#)

15 frischgebackene Rezepte für Quiche und Co.



Spargel-Quiche mit Käse © Catrin Neumayer |
CookingCatrin