



Feta-Oliven-Quiche

mit getrockneten Tomaten und Tomatensalsa



30-40min



2 Personen

Diese Quiche war der Hit in unserer Testküche – nicht viel Aufwand und soooo, soooo lecker! Die cremige Eiermischung mit Fetakäse, getrockneten Tomaten, kräftig-aromatischen Oliven und einem Hauch würzigen Thymian schmeckt auf der Zunge eindeutig nach Sonne! Mit frischer Tomatensalsa und Basilikum garniert ist dieses Genießerstück eine wahrhaft runde Angelegenheit und fast schon wie ein kleiner Sommerurlaub ...

- 1 Packung Quicheteig ¹
- 1 Packung grüne Oliven
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 10g Thymian & Basilikum
- 1 Packung Fetakäse ⁷
- 2 Bio-Eier ³
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Tomaten
- 1 Lauchzwiebel

- 2TL Balsamicoessig ¹⁷
- Salz und schwarzer Pfeffer

- Backofen und Backpapier
- runde Quicheform
- Backgewicht (Reis oder Hülsenfrüchte)

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1013kcal, Fett 71.5g,
Kohlenhydrate 66.0g, Eiweiß 22.6g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Quicheteig** mit dem Papier nach unten in eine ca. 23cm große, runde Tarteform legen, überschüssigen **Teig** ggf. wegschneiden. Mit Backpapier und trockenen Hülsenfrüchten oder Reis als Backgewicht bedecken und 10-15Min. im Ofen vorbacken.



Die **Tomaten** fein würfeln. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden.



Die **Oliven** und die **getrockneten Tomaten** ggf. abtropfen lassen und fein schneiden. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen. Den **Feta** fein zerkrümeln. Die **Eier** mit einer Gabel verquirlen, mit der **Crème fraîche** und dem **Feta** verrühren. Die **Oliven**, die **Tomaten** und den **Thymian** untermengen und die **Füllung** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



Die **Tomatenwürfel** und die **Lauchzwiebeln** mit 1EL Olivenöl und 2TL Balsamicoessig vermengen, die **Salsa** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die Form mit dem fertig vorgebackenen **Teig** aus dem Ofen nehmen und das Backpapier samt Backgewicht entfernen. Die **Füllung** eingießen und glatt streichen. Die **Quiche** auf der mittleren Schiene 20-30Min. backen, bis die **Füllung** gestockt und an der Oberfläche goldbraun ist. Im Anschluss ca. 5Min. abkühlen lassen, damit die **Füllung** etwas aushärtet.



Die **Basilikumblätter** erst kurz vor dem Servieren unter die **Salsa** mischen und die **Quiche** mit der **Salsa** servieren.