
Typ: Gemüse

Quelle: Gail und Wolfgangs Idee

Bemerkungen:

Zutaten: QUICHE-TEIG (s. Rezept 311)
200g Mehl
100 g Margarine (kalt)
Salz
1 Ei
2 EL Wasser

BELAG
2 RL Tapenade (Olivenpaste)
1 EL Kapern
4 Anchovis in kleinen Stücken
200 g Feta
10 Kirschtomaten
½ Tasse schwarze Oliven

GUSS
3 Eier
1 Sahne
Salz, Pfeffer
Reichlich Thymia

Rezept: Mehl, Margarine, Ei und Salz in Schüssel und maschinell kneten; gleich zu Beginn Wasser dazugeben. Kneten bis sich Teig von Schüssel löst.

Arbeitsfläche und Nudelholz großzügig mit Mehl bestäuben. Teig in Kugel formen (nicht zu lange, weil er sonst warm wird) und auswalzen bis er deutlich über die Form hinausgeht.

Quiche Form nicht fetten. Teig über Nudelholz wickeln und in die Form abrollen. Vorsichtig in die Ecken drücken. Überstehenden Teig am oberen Rand abschneiden. Löcher am Rand mit Restteig flicken. Mit Gabel Löcher in Boden pieksen (damit sich unter dem Boden keine Luftblase bilden kann). Teigboden mit Backpapier bedecken. Backbohnen auf dem Backpapier verteilen und sorgfältig in die Ecken drücken.

Im vorgeheiztem Backofen 10 min bei 180°C Heißluft (oder 200 °C Ober-/Unterhitze) backen. Aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen.

Tapenade auf dem Boden der Quiche verstreichen. Kapern und Anchovis gleichmäßig darauf verteilen. Feta auf dem Boden gleichmäßig zerkrümeln. Kirschtomaten halbieren und auf dem Boden verteilen (Schnittfläche nach oben).

Für den Guß Eier, Sahne, Salz, Pfeffer und Thymian verquirlen und auf die Quiche gießen, Gleich danach in den Ofen geben. Ca. 30 min bei 180°C Heißluft (oder 200 °C Ober-/Unterhitze) backen. Sofort servieren: