

Brotquiche vom Frankenlaib mit Zwiebeln und Pfefferbeißer

Zutaten für 6-8 Portionen

Für die Quiche:

300 g fertiger Brotteig für
Sauerteigbrot vom Bäcker
4 Zwiebeln
200 g Pfefferbeißer
2 Stangen Frühlingszwiebeln
5 Eier
150 ml Sahne
Salz
Muskat a. d. Mühle
Pfeffer a. d. Mühle

Butter zum Einfetten der Form
Mehl zum Ausstreuen der Form
Mehl zum Bearbeiten

1 Quiche-, Kuchen- oder Tarteform
ca. 28 cm Durchmesser

Zubereitung:

- 1 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche fingerdick ausrollen, sodass die Ränder der Quiche-Form mitbedacht sind. Form bis zum Rand mit Butter fetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig hineingeben und leicht andrücken. Mit einer Gabel rundherum einstechen, damit der Teig gleichmäßig aufgeht. Den Backofen für 220°C Ober-/Unterhitze vorbereiten.
- 2 Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Pfefferbeißer schräg halbieren. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Dabei die grünen Zwiebelringe beiseite legen. Eier und Sahne miteinander verquirlen, dann mit Salz, Muskat, und Pfeffer kräftig würzen.
- 3 Die geschnittenen Zutaten auf dem vorbereiteten Teigboden verteilen und mit der Ei-Sahne-Mischung übergießen. Im Backofen auf unterster Schiene ca. 25- 30 Minuten backen. Danach leicht auskühlen lassen und zum Servieren mit grünen Zwiebelringen bestreuen.

©by Alexander Schütz

Tipp: Es empfiehlt sich, eine Metallform zu verwenden, damit der Boden beim Backen richtig schön knusprig wird.