

Rezeptidee

Zwiebel-Birnen-Quiche



Zutaten 1 Springform 26 cm **Zubereitung** 15 min + 40 min Backzeit

Teig:

- 200g Dinkelmehl Type 630
- 100g Zwiebelschmalz
- 1 Ei
- 1/2 TL Thymian
- 1 EL kaltes Wasser

Belag:

- 3 mittelgroße rote Zwiebeln
- 2 große, nicht zu weiche Birnen
- 1 EL Olivenöl
- 200g Schmand
- 3 Eier
- 200g Emmentaler, gerieben
- Meersalz, schwarzer Pfeffer
- Muskat, gerieben

Alle Zutaten für den Teig mit den Knethaken eines Rührgerätes zu einem Mürbeteig verkneten.

Den Teig in eine Springform drücken, mehrmals mit der Gabel einstechen und bei 180 °C ca. 10 Minuten vorbacken.

Für den Belag Zwiebeln in schmale Spalten schneiden. Birnen entkernen und in Spalten schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und Birnen darin 4 Minuten anbraten. Den Pfanneninhalte auf Küchenkrepp abtropfen lassen und auf den vorgebackenen Teig geben.

Schmand, Eier, Käse und Gewürze zu einer sämigen Masse verrühren. Käsemasse gleichmäßig auf die Zwiebelmischung verteilen. Die Quiche 30 Minuten bei 180 °C backen.