

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



## Quiche aus Frühlingszwiebeln

**Koch: Marcel Ksoll**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Quiche

- 2 Bund Jungzwiebeln
- 200 g Sauerrahm
- 3 Eier
- ½ TL Chiliflocken
- 60 g geriebener Parmesan
- ½ TL Zitronenabrieb
- Salz
- 275 g Blätterteig
- 1 Quiche-Form (22 x 22 cm)
- 1 Bogen Backpapier

Für das Topping

- 80 g Kalamata Oliven
- 10 Kirschtomaten
- 1 Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Quelle: ORF extra

## Für den Grillrost

- ½ geschälte Zwiebel
- Rapsöl
- 1 Metallspieß

## Zubereitung

1. Für die Quiche zuerst die Jungzwiebeln säubern und kurz am Grillrost bei mittlerer Hitze (etwa 200° C) angrillen, bis sie Farbe nehmen. Anschließend vom Grill nehmen.

Tipp: Den Grillrost vorher mit einer in Rapsöl getauchten, auf einem Metallspieß aufgespießten halben Zwiebel einreiben.

2. Dann die Eier, den Sauerrahm, die Chiliflocken, den Zitronenabrieb, den geriebenen Parmesan und eine Prise Salz in einer Schüssel mit einem Schneebesen verquirlen.

3. Danach die Quiche-Form zuerst mit dem Backpapier und dann mit dem Blätterteig auslegen und die überstehenden Teigränder abschneiden. Das Sauerrahm-Ei-Gemisch auf den Teig gießen und die in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln darauf verteilen.

Tipp: Das Backpapier zuvor in einem Topf in kaltem Wasser einlegen, zusammenknüllen, wieder auseinanderfalten und die Form damit auslegen – so lässt sich das Backpapier besser formen.

4. Nun die Quiche im bereits vorgeheizten Grill (200° C) indirekt (Deckel vom Grill entkoppelt, also nicht komplett geschlossen) zirka 25-30 Minuten backen.

5. In der Zwischenzeit für das Topping die Kirschtomaten vierteln und die Petersilie feinschneiden. Nun beides mit den gut abgetropften Oliven in einer Pfanne auf dem Grill kurz durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Zum Schluss die Quiche vom Grill nehmen, je ein Stück auf einem flachen Teller anrichten und mit dem Oliven-Tomaten-Topping garnieren.