

Quiche mit Ziegenkäse

Zutaten:

1 Rolle (300g) Quiche-/Tarteteig (Kühltheke)
200 g Ziegenkäse (halbfeste Rolle)
2 Zwiebeln
4 Eier
150 g Sahne
30 g Rucola
Salz, Pfeffer, Oregano, Butter



Zubereitung:

- Zwiebeln kleinschneiden.
- In der Butter glasig dünsten.
- Eier und Sahne verrühren, kräftig aufschlagen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden.
- Eine Tarteform (Springform) leicht einfetten.
- Den Quicheteig in die Form geben.
- Dabei den Rand mit hochlegen.
- Mit einer Gabel mehrfach einstechen.
- Die Zwiebelmasse darauf verteilen.
- Käsestücke gleichmäßig auf die Zwiebelmasse legen.
- Eier-Sahne-Soße ebenfalls darauf verteilen.
- Etwas Rucola klein schneiden und überstreuen.
- Bei 180° C etwa 40 Minuten backen.
- Mit dem restlichen Rucola garniert servieren.