



Schnelles

Paprika-Ajvar-Quiche

Zutaten

für 4 Portionen

für den Teig

225 g Mehl
100 g Butter
1 Ei
1 EL Wasser
1 TL Salz

für den Belag

500 g rote Paprikaschoten
170 g Zwiebeln
100 g Ajvar
100 g Crème fraîche
200 g Emmentaler (gerieben)
1 EL Tomatenmark
2 Eier
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Mehl, Butter, Ei, Wasser und Salz zu einem Mürbeteig verkneten und für halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

Paprikaschoten entkernen und fein würfeln, Zwiebeln schälen und ebenfalls würfeln. Paprika und Zwiebeln in einer Pfanne bei geschlossenem Deckel so lange anschwitzen, bis es glasig ist und etwas an Volumen verloren hat, das dauert etwa 15 Minuten. Paprika und Zwiebeln vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den Teig ausrollen und eine gefettete Springform damit auskleiden, den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.

Paprika, Zwiebeln, Eier, Ajvar, Crème fraîche, Emmentaler und Tomatenmark miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse gleichmäßig in der Springform verteilen. Bei 200 Grad etwa 45 Minuten backen.

Brennwert: 3.288 kJ, 786 kcal · Zeit: 1¼ Stunden