

Brunch-Quiche mit Schinken und karamellisierten Zwiebeln

08.Juni 2022

1 Pkg. Quiche-Teig (Kühlregal)

Füllung:

2 EL Olivenöl

2 große, rote Zwiebeln, geschält, halbiert und in Halbmonde
geschnitten

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

3 große Eier

300 ml Schlagobers

150 g Cheddar-Käse

200 g Backofenschinken

Etwas frischer Thymian

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln hinzugeben und 10-15
Minuten bei mittlerer Hitze braten, bis sie weich und karamellisiert
sind.

Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen, dann die Pfanne vom Herd
nehmen und abkühlen lassen. Das kann man auch bereits am Vortag
erledigen.

Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen und ein Backblech auf
die mittlere Schiene stellen.

Den Teig aus der Packung nehmen und die Quicheform damit
auslegen (Form davor nicht ausbuttern). Den Boden mehrfach mit
einer Gabel einstechen und auf dem Backblech im Ofen etwa 15
Minuten backen, bis der Teig an den Rändern goldgelb ist.

In einer Schüssel die Eier und das Obers verquirlen, bis sie miteinander verbunden sind. Die karamellisierten Zwiebeln auf dem Teigboden verteilen, Käse, Schinken und die Thymianblätter darüber streuen und mit Salz und gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen.

Die Eier-Obers-Mischung vorsichtig in die Form gießen und im Ofen etwa 30-35 Minuten backen, bis die Füllung fest und leicht gebräunt auf der Oberfläche geworden ist. Leicht überkühlen lassen und in Stücke schneiden.

