

REZEPT



# FRANZÖSISCHE ZWIEBEL-QUICHE

BIO SCHWARZE ZWIEBELN



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)



## ZUTATEN

**4 PORTIONEN**

**VORBEREITUNG | 25 MIN.**

**BACKZEIT | 10 MIN.**

### TEIG

300 g Mehl

1 TL Salz

1 Ei

170 g kalte Butter

40-50 ml Weißwein

### BELAG

500 g rote Zwiebeln

1 EL Olivenöl

2 EL Butter

3 Zweige Thymian

1 TL Bio Fenchelsamen N°925

1 TL Zucker

1 EL Balsamicoessig dunkel

2 schwarze Zwiebeln

100 g Gruyere Käse

Salz & Pfeffer

### AUSSERDEM

1 Eigelb

## ZUBEREITUNG

**1. Für den Teig Mehl und Salz in der Rührschüssel einer Küchenmaschine vermischen. Ei und kalte Butter in Flöckchen dazugeben und kurz mit den Knethaken untermischen. Unter Rühren nach und nach so viel Weißwein dazugießen, dass ein geschmeidiger Mürbteig entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.**

**2. Währenddessen Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. In Olivenöl und Butter bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Thymianblättchen, angemörserte Fenchelsamen, Zucker, Balsamico, Salz und Pfeffer hinzufügen und die Zwiebeln etwa 10 Minuten schmoren lassen, bis sie weich und schön eingekocht sind. Dabei gelegentlich umrühren. Anschließend die klein gehackten schwarzen Zwiebeln unterrühren.**

**3. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig einigermaßen rund dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.**

**4. Den Großteil des geriebenen Käses und die Zwiebelmischung auf dem Teigboden verteilen, dabei einen ca. 5 cm breiten Rand frei lassen. Den Rand über die Füllung schlagen.**

**5. Eigelb mit ein bisschen Wasser verrühren und den Teigrand damit einpinseln. Mit restlichem Käse bestreuen. Die Quiche 20-25 Minuten auf der mittleren Schiene backen, bis der Rand goldbraun ist. Mit einem grünen Salat genießen.**

## WEITERE REZEPTE

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)