

Peperoni-Quiche



Zutaten für 12 Stück

- 3 Peperonis rot
- 2 Peperonis gelb
- 1 Peperoni grün
- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel Olivenöl (1)
- 2 Bund Basilikum
- 80 g Mandelblättchen
- 4 Esslöffel Olivenöl (2)
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Rolle Blätterteig rund ausgewallt
- 80 g Sbrinz gerieben, ersatzweise Parmesan
- 2 Eier
- 1.5 dl Rahm

Den Backofen (evtl. auf Grillstufe) auf 230 Grad vorheizen. Ein grosses Blech mit Backpapier belegen.

Die Peperoni vierteln und Kerne sowie Scheidewände entfernen. Mit der Hautseite nach oben auf das vorbereitete Blech legen. Im 230 Grad heissen Ofen im oberen Drittel so lange rösten, bis die Haut dunkle Blasen wirft. Herausnehmen, mit einem feuchten Tuch decken und 5 Minuten stehen lassen. Die Ofentemperatur auf 220 Grad Ober-/Unterhitze reduzieren.

Während die Peperoni backen, die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün in feine Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und in Scheibchen schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne beide Zutaten in der ersten Portion Öl (1) glasig dünsten. Abkühlen lassen.

Das Basilikum in Streifen schneiden. Mit 2 gehäuften Esslöffeln Mandelblättchen sowie dem Olivenöl (2) in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Haut der Peperoni mit Hilfe eines spitzen Messers abziehen. Die Peperoniviertel nach Farben getrennt quer in gut 1 cm breite Streifen schneiden.

Eine Quicheform oder ein Wähenblech von etwa 30 cm Durchmesser mit dem Blätterteig auslegen. Den Boden mit einer Gabel regelmässig einstechen. Dann darauf die restlichen Mandelblättchen, den Käse, die Basilikummischung sowie die Frühlingszwiebeln verteilen. Die Eier und den Rahm verquirlen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Über die Zutaten auf dem Teigboden verteilen. Zuletzt kreisförmig zuerst die roten, dann die gelben und in der Mitte die grünen Peperonistreifen auslegen.

Die Peperoni-Quiche im 220 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille etwa 30 Minuten backen. Heiss oder lauwarm servieren