



Greek Style: Quiche mit Hackfleisch, Feta und Oliven

VORBEREITEN

75
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Quiche

Für den Teig

1 Ei
200 g Weizenmehl
130 g kalte Butter
1 Salz

Für die Füllung:

200 g gemischtes Hackfleisch
180 g Feta
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
10 schwarze Oliven
100 g Artischocken (aus dem Glas)
2 Eier
100 ml Sahne
100 g Joghurt
Kräuter der Provence
Salz, Pfeffer
2 Esslöffel Olivenöl

Besonderes Zubehör

Quicheform (Durchmesser 26 cm)

Frankreich und Griechenland trennt geografisch ein gutes Stück Landmasse. Auf dem Teller aber rücken sie mit dieser herzhaften Köstlichkeit ganz eng zusammen:

Goldbrauner Quicheteig, Feta, Hackfleisch und Artischocken verbinden sich hier zu purem Comfortfood.

Noch mehr Tipps rund um die Quiche und das Rezept für klassische Quiche Lorraine erhältst du im [großen Quiche-Guide](#).

- 1 -

Für den Teig alle Zutaten zu einem Teig verkneten und zu einem runden Ball formen. In Frischhaltefolie einschlagen und ca. 60 Minuten kaltstellen.

- 2 -

Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 3 -

Arbeitsfläche bemehlen und Mürbeteig rund ausrollen. Quicheform einfetten und mit Teig auslegen. Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen und ca. 10 Minuten im heißen Ofen vorbacken.

- 4 -

Artischocken abtropfen lassen und grob hacken. Oliven in Ringe schneiden. Zwiebelwürfel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

- 5 -

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl bei mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebel und Knoblauch ca. 3-4 Minuten anschwitzen. Artischocken und Oliven hinzufügen und ca. 2-3 Minuten mitgaren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, beiseitestellen.

- 6 -

Restliches Olivenöl in derselben Pfanne erhitzen und Hackfleisch ca. 5 Minuten anbraten. Mit

Greek Style: Quiche mit Hackfleisch, Feta und Oliven

Artischockenmischung vermengen. Füllung gleichmäßig auf dem vorgebackenen Quicheboden verteilen.

- 7 -

Eier mit Sahne und Joghurt verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence abschmecken. Über die Quichefüllung gießen und mit zerkrümeltem Feta bestreuen. Im heißen Ofen 30-35 Minuten backen.