

Rezept

Ziegenkäse-Oliven-Quiche

Ein Rezept von Ziegenkäse-Oliven-Quiche, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|-----------------------------------|--|
| 120 g Mehl (Type 550) | 1/2 TL Salz |
| 1 Ei (Größe M) | 50 g kalte Butter |
| 200 g Ziegenfrischkäse | 100 g Crème fraîche |
| 2 Eier (Größe M) | Salz |
| Pfeffer | 2 EL Tapenade (Olivenpaste, aus dem Glas) |
| 1 Handvoll schwarze Oliven | 3-4 Zweige Thymian |
| Mehl für die Arbeitsfläche | Butter und Mehl für die Form |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1100 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Salz auf die Arbeitsfläche geben. Eine Mulde in die Mitte drücken und das Ei hineinschlagen. Die Butter klein würfeln und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, eine kleine Quicheform (ca. 20 cm Ø) mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstäuben. Für den Belag den Ziegenfrischkäse mit der Crème fraîche und den Eiern glatt verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen, in die Form legen und einen etwa 2 cm hohen Rand formen. Den Boden mehrfach mit der Gabel einstechen, mit der Tapenade bestreichen, die Ziegenkäsemischung daraufgießen und die Oliven daraufstreuen. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und darauf verteilen.
4. Die Quiche im heißen Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen, bis die Eimasse gestockt und die Oberfläche leicht gebräunt ist. Dann herausnehmen und vor dem Portionieren 5 Min. in der Form abkühlen lassen. Dazu schmecken Blattsalat mit Rucola und Kirschtomaten und ein Rotwein.