

Sardellen-Oliven- Quiche

Springform 26 cm Ø



**1 ausgewallter Blätterteig,
12 Sardellenfilets, je 10 schwarze
und grüne Oliven ohne Stein, 150 g Fetakäse,
Pfeffer, Thymian, 2 dl Rahm, 3 Eier, 1 EL Pi-
nienkerne.**

Das Blech mit dem Blätterteig belegen, gut einste-
chen. Gehackte Sardellenfilets, geviertelte Oliven
und kleine Fetawürfeli auf den Teigboden vertei-
len. Mit Pfeffer und Thymian bestreuen. Eier und
Rahm verquirlen und darüber giessen. Pinien-
kerne darauf verteilen.

Mit der Intensivbackstufe 190 Grad oder Ober-/
Unterhitze bei 220 Grad ca. 35 Minuten backen.
Vor dem Schneiden 10 Minuten ruhen lassen.