



Feurige Chili Quiche (Chili con Quiche)

Zubereitung

1. Hühnerfilet, Zwiebel, Paprika und Knoblauch in Würfel schneiden.
2. Eier, Obers und Tomatenmark verquirlen, mit etwas BONA Geschmacksöl Chili, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Tarteform mit Pflanzenöl bestreichen, anschließend mit Quicheteig auslegen und andrücken.
4. Teig mit Hühnerfleisch, Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Bohnen und Mais gleichmäßig belegen.
5. Anschließend mit Ei-Obers-Gemisch übergießen und mit geriebenem Parmesan bestreuen.
6. Bei ca. 170 Grad Celsius (Umluft) für 45-50 Minuten backen bis der Boden goldgelb und die Eimischung gestockt ist.

Noch ein kleiner Tipp: Für den extra Kick eine frische Chilischote fein schneiden und zur Füllung zugeben.

Zutaten

1 Tante Fanny Quicheteig (300 g)
200 g Hühnerbrustfilet
Paprika
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
70 g Mais
100 g rote Kidneybohnen
200 ml Schlagobers
4 Eier
BONA Pflanzenöl
BONA Geschmacksöl Chili
Salz, Pfeffer
1 Chili
1 EL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver
Frische Petersilie
Frisch geriebener Parmesan