



Französische Zwiebelquiche mit Lachs

Zubereitung

1. Zwiebel und Lauch in Streifen schneiden und mit BONA Aktiv in einer Pfanne kurz anbraten. Lachs in feine Streifen schneiden.
2. Backofen auf 170 Grad (Umluft) vorheizen.
3. Tarteform mit BONA Pflanzenöl bestreichen und mit dem fertigen Quicheteig auslegen und andrücken.
4. Lachsstreifen sowie Zwiebel und Lauch auf dem Teig verteilen.
5. Schlagobers, Frischkäse, Eier und BONA Knoblauchöl verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Füllung gießen.
6. Im Backofen mittlerer Schiene für 40-45 Minuten backen, bis die Eimasse gestockt und der Boden goldgelb ist.

Das Rezept stammt von BONAFamilie-Fan Marion Hartmann im Zuge des BONAFamilie Fanpaket Gewinnspiel.

Zutaten

1 Quicheteig (300g)

4 Stk. Eier

200 ml Schlagobers

150 g Frischkäse Natur

2 Stk. Zwiebel

100 g Lauch

100 g Lachs geräuchert

1 EL BONA Aktiv

2 EL BONA Knoblauchöl

Salz, Pfeffer