



## Französische Zwiebelquiche

### Zubereitung

1. Zwiebel und Lauch in Streifen schneiden. Chili fein hacken.
2. Speckwürfel mit Bona Pflanzenöl in einer Pfanne anbraten, Zwiebel und Lauch ebenfalls kurz mitbraten.
3. Tarteform mit Pflanzenöl bestreichen, anschließend mit dem Quiche-Teig auslegen und andrücken.
4. Die Füllung auf dem Teig verteilen.
5. Schlagobers, Frischkäse und BONA Geschmacksöl Knoblauch verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Zwiebel-Speckgemisch übergießen. Mit Chilis bestreuen.
6. Bei ca. 170 Grad Celsius (Umluft) für 40-45 Minuten backen bis die Eimasse gestockt ist und der Boden goldgelb ist.

### Zutaten

- 1 Quicheteig (300 g)
- 4 Eier
- 200 ml Schlagobers
- 150 g Frischkäse natur
- 2 Zwiebeln
- 100 g Lauch
- 100 g Speckwürfel
- 1 frische Chili
- 1 EL BONA Pflanzenöl
- 2 EL BONA Geschmacksöl Knoblauch
- Salz, Pfeffer