

## Zutaten

- 100 g Fetakäse
- 25 g Peperoni, eingelegt
- 300 g rote Paprikaschoten
- 60 g Frühlingszwiebeln
- 300 g Quiche & Tarteteig (a.d. Kühlregal)
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 50 g Emmentaler, gerieben
- 4 Ei(er)
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Tomaten-Zucchini Gratin
- 150 g Crème fraîche

## Zubereitung

- 1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
- 2. Fetakäse in Würfel schneiden. Peperoni gut abtropfen lassen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
- 3. Eine Quicheform (ca. 28 cm) mit dem Quiche- und Tarteteig nach Packungsanweisung auslegen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Semmelbröseln bestreuen.
- 4. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Paprikaschoten kurz anbraten. Frühlingszwiebeln und Peperoni dazugeben, kurz mitbraten.
- 5. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und alles etwas abkühlen lassen. Pfanneninhalt und den gewürfelten Fetakäse auf dem vorbereiteten Boden verteilen und mit Emmentaler bestreuen.
- 6. Für den Guss Ei(er) verrühren, Sahne zugießen und MAGGI Fix für Tomaten Zucchini Gratin einrühren. Crème fraîche unterrühren. Den Guss über die Zutaten auf den Teigboden gießen, so dass alles gleichmäßig bedeckt ist. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Min backen. Vor dem Anschneiden noch kurz ruhen lassen.

## Nährwert-Anzeige

(L) 60 Minuten

12 Stück

Kohlenhydrate 15 g Energie 280 kcal

Fett 21 g Protein 8 g