

# Zwiebel-Quiche



## Das brauchst du:

2 Zwiebeln

2 Eier

Salz

50 ml Olivenöl oder neutrales Öl

200 g Mehl

7 g Trockenhefe

60 ml lauwarmes Wasser

Wahlweise geschnittenen Lauch

Schnittlauchröllchen

## So machst du's richtig:

- 1.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 2.) Öle eine Quicheform ein bzw. lege sie mit Backpapier aus.
- 3.) Schneide die Zwiebeln in Ringe oder, wenn du willst, in kleine Würfelchen.
- 4.) Gib die Zwiebeln in eine Schüssel.
- 5.) Gib das Mehl, etwas Salz, ein Ei, das Olivenöl, die Trockenhefe und das Wasser ebenfalls in die Schüssel und vermische das Ganze mit den Händen.
- 6.) Wenn du Lauch hineingeben möchtest, dann schneide den Lauch in Röllchen und mische ihn ebenfalls unter.
- 7.) Gib diesen Teig in die Quicheform.
- 8.) Bepinsle die Quiche mit dem zweiten Ei, das du vorher mit einer Gabel verrührt hast.
- 9.) Backe das Ganze im Backofen für 40 Minuten.
- 10.) Schneide in der Zwischenzeit den Schnittlauch in Röllchen.
- 11.) Nimm die Quiche aus dem Ofen und bestreue sie mit dem Schnittlauch.