Feigen-Quiche
Mediterranes Flair mit der Süsse der Feigen und der Würze von Speckwürfeli und Manchego

Kühlstellen:
30 Minuten

La Mise en Place:
250 g Ruchmehl, 80 g kalte Butter, 3 Zwiebeln, 100 g Manchego, 1 EL eingelegte grüne Pfefferkörner, 500 g Feigen, 2½ dl Halbrahm, 1 Ei, 160 g Speckwürfeli

Die Vorbereitung:
Mehl und Butter von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse zerreiben. 1 dl Wasser zufügen und rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Flach drücken und zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.
Zwischen zwei Backpapieren rund auswallen (Ø 32 cm) und mit dem unteren Backpapier auf das Blech legen. Teigboden dicht einstechen.
Die Zwiebeln in feine Ringlein schneiden und den Manchego reiben. Die Pfefferkörner gut spülen und die Feigen in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
Halbrahm und das Ei in eine Schüssel geben und verklpfen. Käse und Pfefferkörner beifügen und mischen.

Die Zubereitung am Herd:
Speckwürfeli rund drei Minuten trocken rösten. Zweibelringe beifügen, unter gelegentlichem Rühren fünf Minuten mitbraten. Auf dem Teigboden verteilen und mit dem Guss übergiessen. Die Feigen obendrauf setzen.

Das Backen:
Im auf 200° vorgeheizten Ofen 45 Minuten.