



## Benötigte Zutaten

Teig	
250 g	Mehl
	Salz, Pfeffer
	Zucker
125 g	<b>Premium Teebutter</b>
1	Ei (Größe M)
1	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
2	Paprikaschote (rot)
2	Zucchini (ca. 400g)
1	Melanzani (klein, ca. 300g)
4 EL	Olivenöl
3 EL	Balsamicoessig
5 Stiele	Basilikum

## Quiche mit Ratatouillegemüse

bringt den Sommer auf den Teller

### Anleitung

#### Teig

1. Mehl, Salz und Butter in Stückchen mit Ei und 1 bis 2 EL kaltem Wasser erst mit den Knethaken des Rührgerätes, dann rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
2. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.
3. Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C/Gas: s. Hersteller).
4. Eine Tarteform mit Hebeboden (26 cm Ø) fetten.
5. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 32 cm Ø) ausrollen.
6. Form damit auslegen, am Rand andrücken.
7. Mit Backpapier auslegen und Trockenerbsen einfüllen.
8. Papier und Erbsen entfernen.
9. Boden 10 bis 15 Minuten goldbraun backen.
10. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen.

#### Gemüse

11. Inzwischen Zwiebel schälen und fein würfeln.
12. Knoblauch schälen, fein hacken.
13. Paprika, Zucchini und Aubergine putzen und waschen.
14. Gemüse in kleine Würfel schneiden.
15. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen.
16. Auberginenwürfel darin 7-8 Minuten braten.
17. Zwiebel und Knoblauch ca. 2 Minuten mitbraten.



18. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen.

19. 2 EL Öl im Bratfett erhitzen.

20. Paprika und Zucchini darin ca. 5 Minuten braten.

21. Mit Essig ablöschen, Auberginen wieder unterheben.

22. Alles nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

23. Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

24. Unter das Gemüse heben und alles in den Tarteboden füllen.

25. Bei 180 °C für ca. 20 Minuten backen.

Tipp:

Am besten mit frischem Salat servieren.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten