



Benötige Zutaten

Mürbteig

250 g	Mehl
150 g	Premium Teebutter
2	Eier
	Salz

Füllung

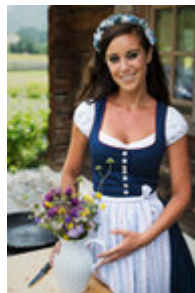
1	Zucchini
150 g	Cocktailtomaten
100 g	Champignons
1/2	Melanzani
400 g	Premium Sauerrahm
4	Eier
150 g	Original Almkönig gerieben
	Salz, Pfeffer

Mediterrane Gemüse-Quiche

schmeckt auch kalt

Anleitung

Für den Mürbteig kalte Butter würfeln, mit Mehl, Salz und 2 Eiern zu einem Teig verkneten. Diesen auf einer bemehlten Fläche rund ausrollen. Eine runde oder eckige Form damit auslegen und den Teig leicht an den Rand andrücken. Kalt stellen. Den Ofen auf 175° Grad Umluft vorheizen. Für die Füllung das Gemüse putzen und in Stücke bzw. Scheiben schneiden. Wer mag kann auch feine Scheiben mit einem Sparschäler schneiden. Das Gemüse auf dem Mürbteig verteilen. Den Sauerrahm mit den Eiern schaumig in der Küchenmaschine aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer würzen. Den Käse reiben und einrühren. Die Mischung über das Gemüse gießen. Im Backofen bei 175° Grad Heißluft auf mittlerer Stufe ca. 30 Minuten garen. Tipp: die Quiche schmeckt auch kalt sehr gut als Snack oder Jause im Büro.



Ein Rezept von
[cookingcatrin](#)