

Gemüse-Quiche

Zutaten für eine Springform (26cm)

250g Mehl
175g Butter, kalt
4EL Wasser
Salz
4 Eier
850g Gemüse (z.B. Karotten, Paprika, Zucchini, Sellerie...)
2EL Olivenöl
Pfeffer
200ml Schlagsahne
100g mittelalter Gouda, gerieben

1.

Mehl, Butter (in kleine Stücke geschnitten), 2EL kaltes Wasser, 1/2 TL Salz und 1 Ei zu einem glatten Mürbeteig kneten und min. 30min kalt stellen.

2.

Gemüse waschen und in sehr kleine Würfeln schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und Gemüse darin abdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen und den Ofen auf 200°C Ober- Unterhitze vorheizen.

3.

Sahne, 3 Eier, Pfeffer und Käse verrühren.

4.

2/3 des Mürbeteigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche kreisrund ausrollen und in eine Springform geben. Mit dem restlichen Teig eine lange Schlange rollen, an den inneren Rand der Springform legen und am Rand glattdrücken. Mit der Gabel den Boden mehrmals durchlöchern und 15min im Ofen vorbacken.

5.

Teig aus dem Ofen holen. Gemüse darauf geben und mit dem Eier-Käse-Sahne-Gemisch übergießen. Alles nochmal 25-30min im Ofen backen.