



GEMÜSE-QUICHE

Ca. 10 Portionen

Zutaten:

- 250g Mehl
- Brauner BIO-Zucker
- Weißer Pfeffer
- 200 ml Schlagsahne
- Gemüse aus regionalem und saisonalem Anbau
- 100g mittelalter, deutscher Gouda, geraspelt
- 1 EL Rapsöl
- 175g kalte Butter
- Salz
- 4 Eier (M)
- 100g Bacon

So wird's gemacht:

Das Mehl, ein paar Butterflöckchen, 2 Esslöffel kaltes Wasser, ½ Teelöffel Salz und ein Ei zu einem glatten Mürbeteig verkneten und für eine Stunde kühl beiseite stellen. Das Gemüse putzen und in 1 cm große Stücke schneiden. Den Bacon würfeln und in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Gemüse zugeben und einige Minuten anbraten. Nun mit Salz und Weißem Pfeffer würzen. Danach abkühlen lassen. Derweil den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Die Sahne, die restlichen drei Eier, Salz, Pfeffer und Käse in einer Schüssel miteinander verrühren.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2/3 des Mürbeteigs in Form und Durchmesser ihres Backbleches ausrollen und in die Springform geben. Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen und 12-15 Min. im heißen Ofen vorbacken. Nun den Boden etwas auskühlen lassen und den

restlichen Teig zu einer Rolle formen und als Rand auf den Boden andrücken. Mit einem Löffel glattstreichen. Nun das vorbereitete Gemüse auf den Boden geben und mit der Eier-Käse-Sahne-Masse übergießen. Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene ca. 25-30 Minuten backen.

Vegetarische Variante:

Bacon weglassen oder mit Tofu/getrockneten Tomaten ersetzen.



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,
ENERGIE, ERNÄHRUNG
UND FORSTEN