


Gemüse-Quiche

etwa 12 Stück

 gelingt leicht bis 40 Min.**Für die Quicheform (Ø 28 cm)
oder****Für die Tarteform (Ø 28 cm):**

etwas Fett

etwas Weizenmehl

Knetteig:

175 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

1/2 TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 Be. Dr. Oetker Crème légère
Gartenkräuter (125 g)

75 g Butter

Belag:

400 g Porree (Lauch)

100 g Cocktailtomaten

100 g Zucchini

Guss:2 Be. Dr. Oetker Crème légère (je
150 g)

5 Eier (Größe M)

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

1 Vorbereiten:

Boden der Quicheform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**Heißluft: etwa 160°C**

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø 32 cm) ausrollen, in die Quicheform legen und den Rand andrücken. Mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Boden **vorbacken**.

Einschub: unteres Drittel**Backzeit: etwa 20 Min.**

Den Boden auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.

3 Belag:

Porree putzen und in feine Streifen schneiden. Zucchini waschen und in feine Scheiben schneiden, evtl. halbieren. Porreestreifen und Zucchinischeiben auf dem Boden verteilen.

4 Guss:

Eier mit Crème légère verschlagen, mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken und über den Belag gießen. Cocktailtomaten waschen, halbieren und auf dem Belag verteilen. Tarte weiterbacken.

Backzeit: etwa 40 Min.

Tipp aus der Versuchsküche

- Etwas würziger schmeckt die Tarte, wenn Sie etwa 50 g Schinkenspeck fein würfeln und in einer Pfanne mit 25 g Butter auslassen und die Porreestreifen darin andünsten.

