



Gemüse Quiche (Springform, ca. 12 Stück)

Zutaten:

Mürbeteig

250g Mehl
125g Butter
60g geriebener Käse
1 Ei

Füllung

5 Tomaten
1 Paprikaschote
100g Schafskäse
1 kleines Bund Petersilie
2 Eier
2 Becher Schmand
2 Teel. Basilikum- Pesto
Gewürze:
Salz, Pfeffer, Muskat



1. Alle Zutaten für den Teig abwägen, danach die Butter reiben und alles in eine Schüssel verkneten. (Handrührgerät mit Knethacken). Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank kühlen. Springform mit Backpapier vorbereiten. Den Teig ausrollen in die Springform hinein geben und den Rand nach oben drücken und mit einer Gabel einstechen.
 2. Beim Gemüse den Strunk entfernen und waschen. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden und die Petersilie hacken. Schafskäse abwägen und zerbröseln. Alle restlichen Zutaten hinzufügen, mit Gewürzen abschmecken und gut verrühren.
 3. Füllung in den Teig gießen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen backen.
- **Einschub: 180°C Ober - u. Unterhitze**
 - **Backzeit: ca. 40min backen**

Tipps:

Das Gemüse kann Jahreszeitlich variieren. Die Quiche kann man mit Schinkenwürfel verfeinern.