



[Drucken](#)

Gemüse-Quiche



Zutaten für 4 Personen

- 200g Mehl
- 80 ml Wasser
- 100g bayerische Butter
- 800g gemischtes Gemüse
- 200g bayerischer Sauerrahm
- 4 Eier
- 100g bayerischer Gouda
- Salz, Pfeffer
- Thymian
- Öl

Zubereitung:

1. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und mit 80ml Wasser, der Butter und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.
2. Das Gemüse, z.B.: Lauch, Karotten, Brokkoli und Paprikaschoten, putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Im erhitzten Öl kurz andünsten. Dann kräftig würzen und abkühlen lassen.
3. Den Teig ausrollen und eine ausgefettete Springform mit 26cm Durchmesser damit auskleiden. Mit Backpapier auslegen und Linsen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 10 min. vorbacken. Dann das Backpapier mitsamt den Linsen entfernen.
4. Das Gemüse mit dem Sauerrahm und den Eiern verrühren. Die Masse auf dem Teigboden verteilen. Den Käse reiben und darüber streuen. Bei 200°C ca. 45min. backen. Portionsweise mit kleinem Salatteller servieren.