

Zucchini-Quiche

Zutaten für 4 Portionen:

125g Butter – 250g Mehl – 1 TL Salz – 4 EL Wasser – 800g Zucchini – 1 Zwiebel – 1 EL Olivenöl – 2 EL schwarze Oliven – 2 TL Rosmarin – 200g Saure Sahne – 1 EL Tomatenmark – 3 Eier – Salz – Pfeffer – 100g geriebener Käse

Zubereitung:

- Für den Teig Mehl, Butter, Salz und Wasser zu einem glatten Teig verkneten
- Eine Quiche- oder Springform einfetten und mit dem Teig auskleiden. Dabei einen Rand stehen lassen
- Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Klarsichtfolie abdecken und 60 Minuten kühl stellen
- Zwiebel schälen und fein hacken, Oliven in Scheiben schneiden
- Zucchini waschen, putzen und grob raspeln
- 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Zucchini darin kurz andünsten
- Oliven zugeben und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen
- Eier mit Tomatenmark und Saurer Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und den geriebenen Käse untermischen
- Zucchini unter die Eier-Mischung heben und alles auf dem Teigboden verteilen
- Bei 180°C Ober-/Unterhitze etwa 45 Minuten backen

Wir wünschen guten Appetit!

