

Zucchini-Quiche mit saftigen Tomaten

So schmeckt der Sommer: Die nach diesem Rezept zubereitete Zucchini-Quiche mit saftigen Tomaten ist kalt und warm ein Genuss!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Foto: Ina ? New York ? New York

Zutaten

1 Packung	Blätterteig
1 kg	Zucchini
4 Stk.	Tomaten
4 EL	Paniermehl
50 g	Butter
4 EL	Petersilie (gehackte)
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Zucchini-Quiche mit saftigen Tomaten zunächst die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Auf ein Backblech legen und mit grobem Meersalz bestreuen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen. Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Eine Quicheform mit dem Blätterteig auslegen und im Ofen ca. 10 Minuten backen.
3. Währenddessen die Zucchini kurz mit kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. Eine große Pfanne mit ca. 1/3 der Butter erhitzen und die Zucchini darin anrösten.
4. Herausnehmen und auf dem Blätterteig verteilen. Mit den Tomaten belegen. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Mit dem Paniermehl mischen und über die Quiche

streuen.

5. Die restliche Butter über der Quiche verteilen und diese ca. 30 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Alternativ die Zucchini-Quiche mit saftigen Tomaten mit einem selbstgemachten Boden aus Mürbeteig zubereiten.