Zucchini-Tomaten-Quiche

Die Zucchini-Tomaten-Quiche schmeckt als warmes Hauptgericht oder kalter Snack gleichermaßen. Ein tolles Rezept ohne Fleisch, aber mit viel frischem Gemüse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

220 g	Mehl
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eigelb
0.5 TL	Salz
100 g	Butter
1 EL	Butter (für die Form)
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Für den Belag

600 g	Zucchini
1 Prise	Salz
8 Stk.	Kirschtomaten
2 Stk.	Eier
100 g	Créme frâiche
1 Prise	Pfeffer
100 g	Gratinkäse (gerieben)

Zubereitung

1. Für die Zucchini-Tomaten-Quiche zunächst den Teig zubereiten: Als erstes kommt das Mehl durchgesiebt auf die Arbeitsfläche. Dann mittig eine Mulde eindrücken und Salz, Eigelb sowie

Ei hineingeben. Butter in kleine Würfel schneiden und zufügen. Die Zutaten so lange verkneten, bis der Teig glatt und frei von Rissen ist. Eine Teigkugel formen, mit Frischhaltefolie umwickeln und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben.

2. Während der Ruhephase den Belag vorbereiten: Die Zucchini waschen, Stielansätze entfernen, mit dem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden. Reichlich Wasser mit genügend Salz aufkochen. Die Zucchini für 3 Minuten kräftig durchkochen, dann absieben und auf einem sauberen Tuch abtropfen lassen. Die Tomaten waschen, Stielansätze entfernen. Backofen auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft vorheizen.

3. Den Crème fraîche mit den Eiern in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen gründlich verrühren, pfeffern und salzen. Springform mit Butter ausfetten, Mehl darüber stäuben.

4. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, mit dem Nudelholz etwas größer als die Springform ausrollen. Den Teig vorsichtig in die Form legen und einen etwa 2 Zentimeter hohen Rand aufschichten. Mit einer Gabel den Teigboden mehrmals anstechen. Eine Hälfte des Gratinkäses auf den Teigboden geben, darüber Kirschtomaten und Zucchini verteilen. Das Eiergemisch gleichmäßig darüber gießen.

5. Zuletzt den restlichen Käse verteilen. Auf mittlerer Schiene etwa 45 Minuten backen, bis die Quiche goldbraun ist. Herausnehmen, einige Minuten abkühlen lassen. Den Rand der Form ablösen, die Quiche vorsichtig schneiden und servieren.

Tipp

Die Zucchini-Tomaten-Quiche lässt sich gut vorbereiten, wenn Gäste kommen. Man kann sie mit Kräutern oder halbierten Kirschtomaten schön garnieren.