Zucchiniquiche

Pizza war gestern - heute gibt es Zucchiniquiche mit Käse und frischen Kräutern. Ein tolles Rezept, das auch in der vegetarischen Küche den Speiseplan bereichert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

250 g	Mehl
125 g	Butter
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
2 EL	Wasser

Für den Belag

3 Stk.	Eier
4 Stangen	Jungzwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
3 Stk.	Zucchini
0.5 Bündel	Petersilie
0.5 Bündel	Basilikum
200 g	Créme frâiche
125 g	Käse (gerieben)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver
1 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Zunächst den Teigboden für die **Zucchiniquiche** zubereiten: Mehl mit Salz und kalter Butter gründlich verkneten. Wenig Wasser und Ei zufügen, weiterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. In Frischhaltefolie wickeln und etwa eine halbe Stunde rasten lassen.

2. Inzwischen die Zwiebeln in Ringe schneiden, die Zucchini in schmale Scheiben schneiden, Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse kurz anrösten, vom Herd nehmen. Backofen vorheizen auf 180 Grad. In einer Schüssel Eier mit der Crème fraîche verrühren, Kräuter und geriebenen Käse einrühren. Die Masse unter die lauwarme Zucchini-Mischung heben.

3. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Springform mit 30 Zentimeter Durchmesser einfetten, dünn mit dem Teig auslegen. Den Teig leicht mit einer Gabel anstechen. Den Zucchini-Belag einfüllen. Etwa 40 bis 45 Minuten backen lassen.

Tipp

Die Zucchiniquiche vor dem Servieren mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Basilikumblättern garnieren.