Gemüse-Quiche



Zutaten

- 1 Rolle Quicheteig aus dem Kühlregal
- 1 große Zwiebel
- 125 g geräucherte Speckwürfel
- 1 EL Olivenöl
- 400 g Zucchini
- 400 g Brokkoli
- 200 g Blattspinat
- 200 g Crème fraîche
- 100 ml Sahne
- 120 g geriebener Gouda
- 1 gepresste Knoblauchzehe
- 3 Eier (M)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
- Zwiebel, Speck und Rosmarin in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten und zum Abkühlen zur Seite stellen.
- Zucchini in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten.
- Brokkoli in keine Röschen schneiden und für 4 Minuten im sprudelnden Wasser kochen lassen.
- Blattspinat waschen, abtupfen und mit einem Pürierstab fein pürieren.
- Quicheteig auseinanderrollen, in die Tarteform einlegen und dabei einen Rand formen.
- Zucchinischeiben kreisrund auf den Teig legen und die Brokkoliröschen darüber verteilen.
- In einer Schüssel den pürierten Blattspinat, die angedünsteten Zwiebeln aus der Pfanne, Crème fraîche, Sahne, Gouda, Knoblauch mit den Eiern verrühren.
- Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen und über das Gemüse gießen.
- Im vorgeheizten Backofen die Quiche auf der 2. Schiene von unten bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 40 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen die grüne Gemüse-Quiche in der Tarteform 10 Minuten ruhen lassen, in beliebige Stücke schneiden und servieren.

Portionsgröße: 1 Quicheform 28 cm
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©