Rezept

Vegetarische Zucchini-Tomaten-Quiche

Ein Rezept von Vegetarische Zucchini-Tomaten-Quiche, am 12.10.2024

Zutaten

2 EL	schwarze Oliven
225 g	Mehl
125 g	kalte Butter in Würfeln
500 g	Zucchini
	Salz
250 g	Cocktailtomaten
100 g	Crème fraîche
	Backpapier
1 TL	getrockneter Thymian
1 TL	Salz
1	Ei (M)
1 EL	Olivenöl
	Pfeffer
250 g	Taleggio
1	Ei (L)
	Springform (28 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Olivenfleisch vom Stein schneiden und sehr fein hacken. Den Thymian zwischen den Fingerspitzen leicht zerreiben. Aus Mehl, Salz, der gewürfelten Butter, den Oliven, dem Thymian und dem Ei mit den Händen einen glatten Teig kneten.

2. Den Teig zur Kugel formen, zwischen zwei Stücke Backpapier legen und zu einer runden Teigplatte ausrollen.

3. Die Springform mit dem Teig auskleiden, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Den Teig in der Form 1 Std. kühl stellen.

4. Für den Belag die Zucchini waschen. Die Enden abschneiden. Zucchini quer in ca. 1 cm dicke Scheiben, dann in ebenso breite Streifen schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zucchini darin bei starker Hitze unter Rühren 3 - 4 Min. braten, bis sie leicht braun sind. Salzen, pfeffern und aus der Pfanne nehmen.

5. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Tomaten waschen und halbieren. Den Taleggio ohne Rinde klein würfeln. Die Crème fraîche mit dem Ei, Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen verrühren, den Taleggio untermischen.

6. Die Zucchini auf dem gekühlten Teig verteilen, die Tomaten dazwischenlegen. Die Käsemischung darauf verteilen. Die Quiche im heißen Backofen (Mitte) ca. 45 Min. backen, bis sie schön gebräunt ist. Herausnehmen, am besten noch 10 Min. ruhen lassen, in Stücke schneiden. Heiß oder lauwarm servieren.