

Rezept

Bunte Gemüse-Quiche

Ein Rezept von Bunte Gemüse-Quiche, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|--|--|
| 250 g Mehl Type 1050 (+ Mehl für die Arbeitsfläche) | Salz |
| 120 g kalte Butter | 4 Eier |
| 250 g Zucchini | 250 g gelbe Herbstrübbchen |
| 250 g Pastinaken | 2 rote Zwiebeln |
| Pfeffer | 2 TL gehackte Rosmarinnadeln |
| 250 g Sahne | 2 EL geriebener Greyerzer oder pikanter Gouda |
| Fett für die Form | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 805 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit 1/2 TL Salz mischen. 100 g Butter in Flöckchen, ein Ei und 2-3 EL Wasser hinzufügen, alles mit den Knethaken des Handrührgeräts kurz vermischen, dann mit den Händen auf der bemehlten Arbeitsfläche rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Die Form einfetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, Form damit auslegen und einen 4 cm hohen Rand formen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und den Teig 30 Min. kalt stellen.
3. Für den Belag das Gemüse waschen und putzen oder schälen, alles in ca. 1 cm große Würfel schneiden. 2 EL Butter in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebeln schälen, würfeln und in der zerlassenen Butter glasig dünsten. Gemüse dazugeben und 10 Min. mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.
4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Teig (2. Schiene von unten) 10 Min. vorbacken. Für den Guss Sahne, Eier und Käse verrühren.
5. Das Gemüse auf dem Teig verteilen, salzen und pfeffern. Den Guss darübergießen. Die Quiche im Backofen (2. Schiene von unten) 35-40 Min. backen.