Rezept

Ratatouille-Quiche

Ein Rezept von Ratatouille-Quiche, am 29.04.2024

Zutaten

250 g	Mehl
	Salz
2	Auberginen (350 g)
1	große Gemüsezwiebel
	je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote (450 g)
	Salz
2	Stängel Salbei
2	Stängel Basilikum
150 g	Sahne
	Mehl für die Arbeitsfläche
120 g	kalte Butter
1	Ei
400 g	Zucchini
3	Knoblauchzehen
500 g	Fleischtomaten
8 EL	Olivenöl
	Pfeffer
5	Stängel Thymian
100 g	Pecorino (ital. Schafkäse)
2	Eier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 30 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Mehl mit Butter in kleinen Stücken und ½ TL Salz zu Bröseln mischen. Das Ei und 2-3 EL eiskaltes Wasser dazugeben. Alles rasch verkneten. Den Mürbeteig zugedeckt kühl stellen, bis das Gemüse fertig ist.

2. Auberginen und Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben halbieren oder vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Paprikaschoten waschen, vierteln, putzen und in Streifen schneiden. Tomaten am Stielende kreuzweise einschneiden, 2 Min. in kochend heißes Wasser legen, häuten, den Saft auspressen und das Fruchtfleisch klein schneiden.

3. Für das Ratatouille 2 EL Öl in einem Topf erhitzen und die Auberginen darin kräftig anbraten, herausnehmen. Wieder 2 EL Öl in den Topf geben und die Zucchini kräftig anbraten, herausnehmen. Zum Schluss die Paprikaschoten in 2 EL Öl anbraten. Alle Gemüse auf Küchenpapier entfetten, salzen und pfeffern.

4. 2 EL Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig braten. Tomatenstücke zufügen und bei mittlerer Hitze dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Den Topf vom Herd nehmen, alle Gemüse unter die Tomaten mischen. Kräuter waschen, Blätter abzupfen, klein schneiden und dazugeben. Ratatouille etwas abkühlen lassen.

5. Den Ofen auf 190° vorheizen. Den Käse reiben und mit Sahne und Eiern verquirlen. Den Teig dünn ausrollen, zusammenfalten, in die Form legen und wieder auseinanderklappen. Die Form damit auslegen und dabei einen 4 cm hohen Rand hochziehen. Ratatouille einfüllen und mit dem Käse-Sahne-Guss überziehen. Die Quiche im Ofen (unten, Umluft 170°) 50 Min. backen. In 5-10 Min. im ausgeschalteten Backofen fertig backen.