Rezept

Ratatouille-Quiche mit Ziegenfrischkäse

Ein Rezept von Ratatouille-Quiche mit Ziegenfrischkäse, am 04.07.2025

Zutaten

225 g	Mehl
125 g	kalte Butter in Würfeln
1	Aubergine (ca. 300 g)
1	rote oder gelbe Paprikaschote (ca. 80 g)
1 Zweig	Rosmarin
4 EL	Olivenöl
	Pfeffer
100 g	Cocktailtomaten
2	Eier (M)
	Backpapier
1 TL	Salz
1	Ei (M)
1	Zucchino (ca. 200 g)
8 Zweige	Thymian
4	Salbeiblätter
	Salz
2	Frühlingszwiebeln
150 g	Crème fraîche
150 g	Ziegenfrischkäse (Rolle)
	Springform (28 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Aus dem Mehl, dem Salz, der gewürfelten Butter und dem Ei mit den Händen einen glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, zwischen zwei Stücke Backpapier legen und zu einer runden Teigplatte ausrollen.

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

3. Inzwischen für den Belag das Gemüse waschen. Von der Aubergine den Stielansatz und vom Zucchino die Enden abschneiden. Aubergine und Zucchino klein würfeln. Die Paprika halbieren, Stiel und Trennhäute mit den Kernen herauslösen (s. oben links). Paprika würfeln.

4. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen bzw. abstreifen und fein schneiden.

5. EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Klein geschnittenes Gemüse darin bei starker Hitze unter Rühren 4 - 5 Min. braten. Die Kräuter kurz mitbraten. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Schüssel umfüllen.

6. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzel-büschel und die welken grünen Teile abschneiden. Die Zwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Die Tomaten waschen und vierteln. Die Crème fraîche mit den Eiern mit dem Schneebesen verrühren, salzen und pfeffern.

7. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Gemüsemischung mit den Tomaten, den Zwiebelringen und der Eiercreme verrühren und auf dem gekühlten Teig verteilen. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und darauflegen (s. oben rechts). Mit übrigem Öl (2 EL) beträufeln.

8. Die Quiche im heißen Ofen (Mitte) 45 - 50 Min. backen, bis der Belag schön gebräunt ist. Herausnehmen, am besten noch 10 Min. ruhen lassen und heiß oder lauwarm servieren.