

GEMÜSE-QUICHE

Gerne Lieblingsgemüse verwenden

1

Teig

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

- > Alles verkneten
- > 30 Min. in den Kühlschrank

Oder einfach Quicheteig kaufen

6

- > 100g geriebenen Käse darauf geben
- > 40 Minuten bei 180°C backen

2

Teig in eine Kuchenform drücken
Ø 28 cm

3

- 1 Stange Lauch
- 1 Brokkoli
- 2 Möhren
- 2 Tomaten
- 1 Zucchini

- > Gemüse klein schneiden
- > 10 Minuten in einer Pfanne dünsten

4

- > Gemüse auf dem Teig verteilen

5

- 3 Eier
- 150 ml Sahne
- 100 ml Milch
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss

> verquirlen + über das Gemüse gießen

