

Gemüsequiche

Zutaten für 1 Quiche- oder Tarteform (Ø 26-28 cm):

Etwa 300 bis 350 g Gemüse

z. B. Paprikaschote, Zucchini, Karotten, Rüben, Süßkartoffeln, Petersilienwurzeln ...

2-3 Frühlingszwiebeln

100 g Quark

50 g Crème fraîche

50 ml Sahne

3 Eier (M)

150 g Salzlakenkäse z. B. Feta

50 g Hartkäse, fein gerieben

1 kleine Knoblauchzehe (fein geschnitten) , ½ TL Thymianblättchen, Olivenöl, Salz
wenig Zucker , Prise Cayennepfeffer

Vorbereitung: je nach verwendeten Gemüsesorten z. B.

- Paprikaschote oder Zucchini oder ... würfeln (½ cm) – mit Knoblauch und Thymian in Olivenöl kurz anbraten.
- feste Gemüsesorten würfeln (½ cm) – bissfest dünsten.
- Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden- kurz mit heißem Wasser überbrühen.

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C (wenn möglich nur Unterhitze) vorheizen.
Quicheform ausbuttern und dünn mit Weizendunst bestäuben.
Teig dünn und für die Form passend ausrollen.
2. Form mit Teig auslegen und mit einer Gabel stupfen (einstechen).
3. Quark, Crème fraîche, Sahne, Eier und „zerbröselten“ Feta verrühren.
Mit Salz, wenig Zucker und einer Prise Cayennepfeffer würzen.
4. Gemüse unter die Ei-Käse-Masse heben.
5. Masse auf dem Teig verteilen und mit geriebenem Hartkäse bestreuen.
6. Im heißen Backofen auf der untersten Schiene 15 Minuten vorbacken.
7. Umschalten auf Heißluft und etwa 20-30 Minuten fertig backen.
8. Aus dem Backofen nehmen und einige Minuten abkühlen und setzen lassen.
Mit Hilfsmitteln (z. B. 2 runde Tortenbleche) aus der Form stürzen.

Geriebener Teig - Pâte brisée

Zutaten für 1 Quiche- oder Tarteform (Ø 26-28 cm):

Teig:

150 g Weizenmehl

50 g Butter

50 ml Wasser

1 Eigelb

Salz

Zubereitung:

1. Mehl, Butter und eine Prise Salz zwischen den Handflächen verreiben.

Butter umschließt das Klebereiweiß.

2. Flüssigkeit (Wasser/Eigelb) zugeben und kurz unterkneten.

Die Flüssigkeitsaufnahme des Klebers wird dadurch eingeschränkt.

Erkenntnis:

Die Zutaten Wasser und Butter sind in der Menge leicht variabel;
je **mehr Butter**, desto mürber ist der Teig!
je **mehr Wasser**, desto elastischer ist der Teig,
desto besser isoliert der Teig die Feuchtigkeit!