

Quiche

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungsdauer: zirka 90 Minuten

Zutaten

Mürbteig:

300 g Mehl

130 g Margarine

1 Stk. Ei

etwas Wasser und Salz

Belag:

Verschiedenes Gemüse (Paprika, Lauch, Champion, Tomaten...)

1 Stk. Zwiebel

40 ml Öl

3 Stk. Eier

200 ml Sauerrahm

200 g Schlagobers

Salz

Zubereitung

1.
Mit Mehl, Margarine, Ei, Wasser und Salz einen Teig kneten. Diesen eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
2.
Den Teig ausrollen, in eine Form geben und im Rohr bei 170°C 15 Minuten backen und dann auskühlen lassen.
3.
Die geschnittenen Zwiebeln und das Gemüse anrösten. Auskühlen lassen.
4.
Das Gemüse auf den Teig verteilen.
5.
Sauerrahm, Schlagobers, Eier und Käse verrühren.
6.
Das Gemisch wird nun über das Gemüse gegeben.
- 7.

Rezept von restkochen.at

Im Backrohr bei 170°C 40 Minuten backen.