



REZEPT DER WOCHE

KW 36 04.09. – 10.09.2023

Quiche mit Zucchini und Tomaten

(Für 4 Personen)

Das brauchen Sie:

- 250 g [Weizenmehl](#) Typ 405 (Art.Nr. 6003)
- 130 g [Butter](#) kalt und gewürfelt (Art.Nr. 2340)
- 4 [Eier](#) (Art.Nr. 1989)
- 3 EL [Milch](#) (Art.Nr. 2001)
- Etw. Salz
- 2 [Zucchini](#) (Art.Nr. 180)
- 300 g [Tomaten mix](#) (Art.Nr. 112)
- 1 TL [Oregano](#) (Art.Nr. 8355)
- 150 g [Sauerrahm](#) (Art.Nr. 2272)
- 100 g [Ziegenfrischkäse](#) (Art.Nr. 2537)
- Etw. Pfeffer

Und so geht's:

Mehl, Butter, 1 Ei, Milch und 1/2 TL Salz zügig zu einem festen Teig verkneten. Teig abgedeckt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Zucchini der Länge nach in 0,5 cm breite Scheiben schneiden und leicht salzen. Breite Scheiben der Länge nach halbieren, sodass die Scheiben etwa gleich groß sind.

Tomaten quer halbieren.

Eier, Sauerrahm, Ziegenfrischkäse und Oregano vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Teig ausrollen, in die Quicheform (23 x 23 cm) legen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Quicheteig 10 Minuten vorbacken (mittlere Schiene). Form aus dem Ofen nehmen, Masse einfüllen. Zucchini quer als Welle in die Quiche legen (s. Foto), Tomaten rechts und links davon, mit der Schnittseite nach oben einsetzen.

Quiche weitere 35 Minuten backen, etwas auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen und servieren.

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERS BIOHOF