

Zucchini-Quiche

FÜR 6 PERSONEN:

| | |
|---------|--|
| 200 gr. | Mehl |
| 110 gr. | weiche Butter |
| 175 gr. | Doppelrahmfrischkäse |
| 5 | Eier |
| 100 gr. | geriebener Bergkäse |
| 100 ml | Schlagsahne |
| 750 gr. | Zucchini, grün und gelb |
| 100 gr. | Cocktailtomaten, halbiert |
| | Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss |



Aus dem Mehl, ½ TL Salz, 100 gr. Butter, 100 gr. Frischkäse und einem Ei einen glatten Teig kneten. Den Teig in Klarsichtfolie gewickelt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

4 Eier, den Bergkäse, 75 gr. Frischkäse und die Sahne zusammen mit 1 TL Salz, dem Pfeffer und dem Muskat in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab mixen.

Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden und mit dem Sparschäler längs in Streifen schneiden.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Eine Quiche- oder Springform (26 cm) mit 10 gr. Butter gut einfetten. Den Teig bisschen größer ausrollen (ca. 30 cm), in die Form legen, Boden und Rand gut festdrücken.

Die Zucchinistreifen von innen nach außen in einer engen Spirale auf den Teig setzen. Danach die Eiersahne angießen und die halbierten Cocktailtomaten auf der Quiche verteilen.

Die Quiche auf der untersten Schiene ca. 30 bis 45 Minuten goldbraun backen. Die Quiche ca. 15 Minuten abkühlen lassen, aus der Form nehmen und warm servieren.

Ganz nach Geschmack kann man dazu Räucherlachs oder dünn aufgeschnitten rohen Schinken servieren.

Den gut gekühlten Riesling Turm zum Kochen, zur Quiche und zum Entspannen reichen! 😊

Guten Appetit wünschen Ihre Achenbachs