

Quiche – verschiedene Sorten

Zutaten für eine runde Quicheform/ Kuchenform

FÜR DEN PARMESANBODEN

- 220 g Mehl
- 30g Parmesan, fein gerieben
- 150 g Butter kalt
- ca. 2-3 Esslöffel eiskaltes Wasser
- 1 Prise Salz

FÜR DIE AUFLAGE

- Gemüse nach Wahl (Zucchini, Lauch, Paprika, Möhre, Zwiebel, Kürbis, Tomaten...): geputzt, zerkleinert
- [Wenn gewünscht: 100 g Speck oder Kochschinken, gewürfelt]
- 3-4 Eier
- 200 ml Crème fraîche oder Sahne
- 200 g Gruyère, Bergkäse (oder was gerade da ist) fein gerieben
- Öl
- Muskatnuss
- Salz und Pfeffer
- Wer mag: Knoblauch
- Weitere Kräuter nach eigenem Geschmack, z.B. Thymian, Schnittlauch usw.

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten für den Boden einen Teig kneten und für eine halbe Stunde in den in den Kühlschrank zum Ruhen geben.

Gemüse putzen und nach Wunsch zerkleinern. In etwas Öl andünsten – bis alles leicht gegart ist und etwas Gemüsewasser verdampft ist.

Eier, Crème fraîche/ Sahne und Käse mit den Gewürzen verquirlen.

Ofen vorheizen auf ca. 180 Grad Ober- und Unterhitze. Form fetten und den Teig ausgerollt mit Rand hineingeben, für ca. 15 Minuten vorbacken („Blindbacken“ mit z.B. getrockneten Hülsenfrüchten).

Quicheform aus dem Ofen nehmen, Gemüse (und ggf. Schinkenwürfel) in der Form verteilen und Eier-Sahne-Käsemischung darüber geben. Ca. 35 Minuten im Ofen backen.