

# Vegetarische Gemüsequiche

## Für den Mürbeteig

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter
- 1 Ei
- 1 pr. Salz
- etwas Butter für die Form
- etwas Mehl für die Form

## Für den Belag

- 700 g Gemüse (bsp. Zucchini, Karotten, Paprika, Champignons)
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Öl
- 3 Eier
- 200 g Schmand
- 100 g geriebener Käse
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas Petersilie

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Quicheform (Ø 28cm) einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Für den Mürbeteig Mehl, Butter, Ei, Salz und 2 Esslöffel Wasser zu einem Teig verkneten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig mit einem Nudelholz ausrollen und in die Form legen, andrücken, sodass ein Rand von etwa 3cm entsteht. Den Teig mit einer Gabel mehrere Male einstechen. Teig mit Backpapier auslegen und mit Backerböden beschweren. Dann etwa 12 Minuten vorbacken. Backpapier und Backerböden wieder entfernen.
3. Für den Belag Gemüse waschen, schälen und würfeln. Zwiebel würfeln. Öl in eine Pfanne geben, die Zwiebeln leicht andünsten. Dann das ganze Gemüse hinzufügen. Auf mittlerer Hitze mehrere Minuten leicht anbraten.
4. Währenddessen Eier verquirlen, dann Schmand, Käse und Gewürze hinzugeben und unterrühren. Gebratenes Gemüse auf den vorgebackenen Teig geben. Dann die Eier-Schmandmischung darüber geben und verteilen. Die Quiche weitere 30 Minuten backen. Die Quiche ergibt ca. 18 Stücke.