

- Rezept der Woche -

Zucchini-Pfirsich-Quiche

Zutaten für 2 bis 3 Personen:

Für den Teig:

- 130 g Mehl
- 20 g geriebener Parmesan
- ½ TL Salz
- 65 g Butter
- 1 Ei

Für den Belag

- 130 g Zucchini
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 große Pfirsich oder Nektarine
- 1 Ei
- 200 g Crème fraîche
- Salz und Pfeffer, etwas Öl

Zubereitung

- Für den Teig alle Zutaten miteinander verkneten und eine Kugel formen, den Teig in ein Küchentuch wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen
- In der Zwischenzeit die Zucchini und die Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden, in etwas Öl in einer Pfanne anbraten und abkühlen lassen
- Pfirsich (oder Nektarine) halbieren, entkernen und in feine Spalten schneiden
- Den Teig etwas größer als die Backform (ca. 27 x 17cm) ausrollen und in die Backform legen, einen Rand formen und diesen gut am Backformrand festdrücken, das Einfetten der Form ist nicht notwendig
- Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) den Teig ca. 10 Minuten backen bis der Boden schön gebräunt ist
- In einer Schüssel Crème fraîche mit dem Ei vermischen, kräftig salzen und pfeffern, den Teig aus dem Backofen holen und die Mischung auf dem Teig verstreichen
- Obst und Gemüse darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen
- Die Quiche weitere 20 Minuten bei der gleichen Temperatur backen, bis das Ei gestockt ist und die Oberfläche eine schöne braune Farbe angenommen hat
- Mit Salat servieren

Guten Appetit!