# Zucchini Quiche

| 20 Min | | 60 Min |
|---|---|---|
| ZUBEREITUNGSZEIT | | GESAMTZEIT |

## Zutaten für 4 Personen

### Für den Teig:

- 250 g Weizenmehl
- 125 g Butter (kalt)
- 1 Ei
- 2 EL Wasser (kalt)
- ½ TL Salz

### Für die Füllung:

- 250 g Zucchini
- 125 g Tomaten
- 200 g Schmand
- 2 Eier
- 80 g geriebener Parmesan
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer

## Zubereitung:

1. Schneide die Butter in kleine Stücke und verknete sie mit dem Mehl, dem Ei, kaltem Wasser und Salz zu einem geschmeidigen Teig. Wickel den Teig in Frischhaltefolie und lege ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank.
2. Wasche die Zucchini und die Tomaten ab. Schneide sie in dünne Scheiben. Mische den Schmand, die Eier, Parmesan, Salz und Pfeffer in einer Schüssel.
3. Rolle den Quicheteig aus. Lege ihn in eine gefettete 28 cm Tarteform oder in eine Springform und drücke ihn leicht an. **Backe den Boden für 10 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze vor**. Nimm ihn anschließend aus dem Ofen.
4. Gieße die Schmand-Ei-Mischung auf den Quicheboden. Schichte dann die Zucchini und die Tomaten hinein. Backe die Quiche für **weitere 30 Minuten** im Backofen.

**Nährwerte pro Portion**: 747 kcal | KH 50 g | E 22,5 g | F 50 g

NEU

# MEIN NEUES KOCHBUCH IST SPIEGEL-BESTSELLER!