

Zucchini Quiche mit Tomaten

Zutaten für 1 Zucchini Quiche:

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

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 40 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 60 Minuten

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.
3. Mische den Schmand, die Eier, Parmesan, Salz und Pfeffer in einer Schüssel.
4. Heize den Backofen auf **200 Grad Ober-/Unterhitze** vor.
5. Rolle den Quicheteig aus. Lege ihn in eine gefettete 28 cm Tartform und drücke ihn leicht an. **Backe den Boden für 10 Minuten vor.** Nimm ihn anschließend aus dem Ofen.
6. Gieße die Schmand-Ei-Mischung auf den Quicheboden. Schichte dann die Zucchini und die Tomaten hinein.

7. Backe die Quiche für **weitere 30 Minuten** im Backofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

