

Quiche mit Paprika und Zucchini

® mit freundlicher Unterstützung von SEVERIN

Diese Paprika-Zucchini-Quiche eignet sich perfekt für ein leichtes Mittag- oder Abendessen. Mit der leckeren Kombination aus Gemüse und cremiger Füllung bietet diese Quiche ein harmonisches Geschmackserlebnis. Ideal für alle, die ein herzhaftes Gericht mit Leichtigkeit genießen möchten.

Prep Time: 1 Std. 15 Min.

Rezept herunterladen

Zutaten

- Für den Teig:
 - 250 g Mehl
 - 125 g kalte Butter
 - 1 Ei
 - 1 Prise Salz
 - 1-2 EL kaltes Wasser
 - Für die Füllung:
 - 2 rote Paprika
 - 1 gelbe Paprika
 - 1 Zucchini
 - 2 Zwiebeln
 - 200 g Schmand
 - 3 Eier
 - 100 g geriebener Käse (z.B. Emmentaler)
 - Salz und Pfeffer
 - etwas Öl zum Anbraten
-

Zubereitung

Schritt 1

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schritt 2

Mehl, Butter, Ei, Salz und kaltes Wasser in eine Schüssel geben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt 3

Paprika und Zucchini waschen, putzen und klein würfeln. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Schritt 4

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Paprika, Zucchini und Zwiebeln darin ca. 5-7 Minuten anbraten, bis das Gemüse leicht braun ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 5

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine gefettete Quiche- oder Springform (ca. 26 cm Durchmesser) legen. Den Rand leicht hochziehen.

Schritt 6

Crème fraîche, Eier und geriebenen Käse in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das angebratene Gemüse gleichmäßig auf dem Teig verteilen und die Schmand-Eier-Masse darüber gießen.

Schritt 7

Die Quiche im vorgeheizten Backofen ca. 40-45 Minuten backen, bis die Füllung fest und leicht gebräunt ist.

Schritt 8

Die Quiche aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und warm servieren.

Einfach nachgemacht

... mit den Küchenhelfern von SEVERIN



TAGESANGEBOT

KITCHENAID®
5KSM55SXX Artisan
Küchenmaschine Bowl-
Lift, 5,2L inkl. 6,6L
Schüssel

€ 499,99

KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchenmaschine, mit
Flex-Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set
€ 599,99

WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz
€ 179,99

WOLL® Diamor
Topf-Set, 3tlg. Ø
28cm jeweils mit
€ 259,99