



Schafskäse-Zucchini-Quiche

Zutaten für 1 Quiche

Für den Teig (oder Fertig-Teig kaufen)

- » 130 g Mehl
- » 20 g Parmesan, geriebener
- » ½ TL Salz
- » 65 g Butter
- » 1 Ei
- » n. B. Kräuter der Provence

Für den Belag

- » 1 Zucchini *ca. 280 g*
- » 2 Eier
- » 150 g Schafskäse
- » 30 g Sonnenblumenkerne
- » 15 g Parmesan, geriebener
- » 75 g saure Sahne
- » etwas Öl

Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten miteinander verkneten, eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Zucchini längs vierteln und in Scheiben schneiden, diese in etwas Öl in einer Pfanne anbraten, abkühlen lassen.

3. Den Teig etwas größer als eine 26er Springform ausrollen und in diese Form legen. Einen Rand formen und diesen gut am Springformrand fest drücken (ein Fetten der Form ist nicht notwendig).

4. Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Umluft ca. 20 Minuten backen, bis der Boden schön gebräunt ist.

5. In der Zwischenzeit die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen.

6. Den Schafskäse in kleine Würfel schneiden und mit Eigelben, saurer Sahne, Parmesan und Sonnenblumenkernen verrühren.

7. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen.

8. Zum Schluss die Zucchinischeiben und den Eischnee unterheben.

9. Die Springform aus dem Ofen holen und die Schafskäsemasse gleichmäßig darauf verteilen.

10. Weitere 20 Minuten im heißen Ofen backen, bis das Ei gestockt ist und die Oberfläche eine schöne braune Farbe angenommen hat.