

Gemüse – Quiche mit Brie

Zutaten Teig:

200 g Mehl
80 g Butter
1 TL Salz
4 EL Wasser
1 Prise Muskat



Zutaten Belag:

700 g Pfannengemüse (TK)
350 g Creme fraîche
150 g Brikäse
3 Eier
50 g geriebener Käse
Kräuterbutter
1 EL Oregano
Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

- Alle Teigzutaten gleichmäßig verkneten.
- Teig in einer gefetteten Quicheform auslegen (Rand hochziehen).
- Bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten vorbacken.
- Pfannengemüse unaufgetaut in der Kräuterbutter anbraten.
- Creme fraîche, Oregano und die Eier verquirlen.
- Geriebenen Käse untermengen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Gemüse auf dem vorgebackenen Teig verteilen.
- Creme fraîche – Eier – Soße gleichmäßig darauf verteilen.
- Bei 200° C etwa 25 Minuten backen.
- Brikäse in dünne Scheiben schneiden.
- Scheiben auf die Quiche legen.
- Noch einmal etwa 10 Minuten weiterbacken.