

# KÜRBIS-GEMÜSE- QUICHE

Aus unserem großen Ofenzauberer plus

Vorbereitungszeit 10 Min | Backzeit 40 Min

## So wird's gemacht:

Mehl, Butter, Ei, Weißweinessig und Salz in den Mixtopf geben und 40 Sek/Stufe 5 zu einem Teig verarbeiten, aus dem Mixtopf nehmen und auf dem leicht gefetteten großen Ofenzauberer ausrollen.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Käse und Petersilie in den Mixtopf geben, 12 Sek/Stufe 7 zerkleinern in eine große Schüssel füllen.

Kürbis, Karotten, Zucchini und Paprika in den Mixtopf geben, 6 Sek/Stufe 5 zerkleinern und zum Käse in die Schüssel geben. Zwiebeln im Mixtopf 4 Sek/Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Öl zugeben und 3 Min/120°C/Stufe 1 dünsten. Crème fraîche, Eier, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben, 15 Sek/Stufe 4 verrühren, über die Gemüse-Käse Mischung geben und gut durchmischen.

Die Masse auf dem ausgerollten Teig verteilen, glatt streichen und 40 Minuten backen. Quiche in 12 Stücke schneiden und warm servieren.



## ZUTATEN:

### Für den Teig

- 250 g Mehl
- 150 g Butter 1 Ei
- 1 EL Weißweinessig
- 1 TL Salz

### Für die Quiche

- 150 g Emmentaler, in Stücken
- ¼ Bund Petersilie
- 500 g Kürbis
- 200 g Karotten
- 200 g Zucchini
- 100 g Paprika
- 2 Zwiebeln
- 20 g Öl
- 400 g Crème fraîche
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat

Gutes Gelingen, Deine Melli