





Gemüse-Gorgonzola-Quiche

Knusprige Quiche mit Gemüse und Gorgonzola verfeinert

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Quicheform (Ø 28-30 cm):

Fett

Knetteig:

200 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 Ei (Größe M)

1 Pr. Salz

125 g weiche Butter

Belag:

450 g tiefgekühltes gemischtes Gemüse

150 g Gorgonzola

250 g Dr. Oetker Crème fraîche Gartenkräuter

1 EL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

2 Eier (Größe M)

Salz

gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Vorbereiten:

Gemüse nach Packungsanleitung auftauen und garen, dann auf einem Sieb abtropfen lassen. Quicheform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø 30-32 cm) ausrollen und die Quicheform damit auslegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.



③ **Belag:**

Gorgonzola in Scheiben schneiden. Crème fraîche, Gustin und Eier gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse und die Gorgonzolascheiben auf den vorgebackenen Boden geben und die Crème-fraîche-Masse gleichmäßig darauf verteilen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

Quiche am besten warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keine Quicheform haben, backen Sie die Quiche in einer Springform (Ø 26 cm). Dann aus 1/3 Teig eine Rolle für den Rand (etwa 3 cm) formen.

