

Zucchini-Auberginen-Quiche

Ein Gemüsegericht mit Zucchini und Auberginen für den Brunch

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Quicheform (Ø 28 cm):
Fett

Knetteig:

175 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g weiche Butter oder Margarine
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
1 TL Salz
½ TL gemahlener Pfeffer

Belag:

30 g Semmelbrösel (Paniermehl)
300 g Zucchini
300 g Auberginen

Guss:

1 Zwiebel
240 g stückige Tomaten
50 g Tomatenmark
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
2 Eier (Größe M)
4 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver edelsüß
Oregano , gerebelt

1 Vorbereiten:

Quicheform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 29 cm) ausrollen, Quicheform damit auslegen und leicht an den Formrand drücken. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und vorbacken (restlichen Teig in Frischhaltefolie gewickelt evtl. kalt stellen).

Backzeit: etwa 15 Min.

- 3 Nach dem Backen den Boden etwas abkühlen lassen. Dann restlichen Teig zu einer Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und zu einem etwa 2 cm hohen Rand an die Form drücken.



4 **Belag:**

Vorgebackenen Boden mit Semmelbröseln bestreuen. Zucchini und Aubergine waschen und in dünne Scheiben schneiden (große Scheiben evtl. halbieren).

5 **Guss:**

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Tomatenstücke mit Tomatenmark, Crème fraîche und Eiern in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Gustin und Gewürze gut unterrühren und zuletzt Zwiebeln untermischen. Gemüsescheiben abwechselnd wie Dachziegel auf den Boden legen, dabei zwischen den Schichten etwa 2/3 des Gusses verteilen. Restlichen Guss obenauf geben und backen. **Herdeinstellung:** siehe oben

Backzeit: etwa 50 Min.

Quiche nach dem Backen noch etwa 10 Min. abkühlen lassen, dann erst schneiden und servieren. Nach Wunsch mit frischem Oregano bestreut servieren.

