

ZUCCHINI-QUICHE MIT ZWIEBELMARMELADE (VEGETARISCH)

(Für 4 Personen bzw. für 1 Tarteform, ca. 10 x 30 cm)

Zubereitungszeit: 40 min

Backen ca.: 40 min

Kühlen ca.: 30 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten

Für den Teig

150 g Mehl

100 g Dinkelvollkornmehl

1 Prise Salz

150 g kalte Butter

1 Ei

weiche Butter, für die Form

Mehl, für die Arbeitsfläche

Für den Belag

4 Zucchini

1 Knoblauchzehe

1 EL Rapsöl

250 g Ricotta

150 ml Sahne

3 Eier

1 EL frisch gehackte Minze



Bildnummer: 60243749

75 g frisch geriebener Käse, z. B. Parmesan

Salz

Pfeffer, aus der Mühle

Muskat

2 - 3 EL rote Zwiebelmarmelade

junge Rügenblätter, zum Bestreuen

Zubereitung

Beide Mehle mit dem Salz mischen und auf eine Arbeitsfläche häufeln. In die Mitte eine Mulde drücken, die Butter in Flöckchen um die Mulde herum verteilen und das Ei in die Mitte schlagen. Mit einem Messer alle Zutaten krümelig zerhacken und mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine eckige Tarteform ausbuttern.

Die Zucchini waschen, putzen und grob raspeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken. In heißem Öl kurz anschwitzen, den Zucchini untermengen und 2-3 Minuten anschwitzen, bis keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist. Vom Herd nehmen und ein wenig abkühlen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form auswellen, die gebutterte Tarteform damit auskleiden und dabei einen Rand hochziehen. Die Zucchini raspel in der Backform verteilen. Den Ricotta, Sahne, Eier, Minze und geriebenen Parmesan vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Über den Zucchini verteilen im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen, einige Kleckse Zwiebelmarmelade darauf setzen und mit Rügenblättern bestreut servieren.