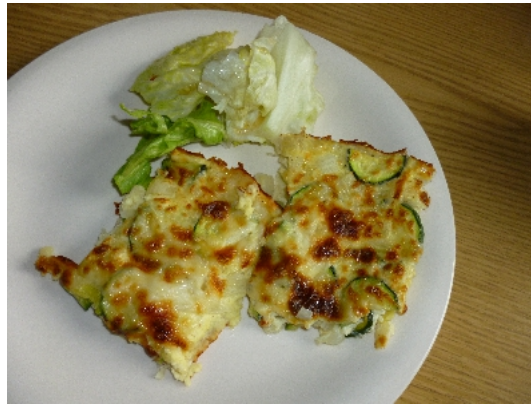


Quiche san Pâte



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sauerrahm / saure Sahne	100 ml
Zucchini	1 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Vollmilch	250 ml
Weizenmehl (glatt)	2 Esslöffel
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	100 g
Salz	1 Prise(n)
Schwarzer Pfeffer	1 Prise(n)
Butter	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	1 Stk.

Zubereitung:

Rohr auf 200°C O/U Hitze vorheizen.

Zucchini waschen, ev. schälen und fein schneiden.

Zwiebel schälen und fein hacken.

Das geschnittene Gemüse und die restlichen Zutaten in eine große Schüssel geben und alles gut durchmischen.

Auflaufform mit Butter ausfetten und das Gemisch in die Form gießen.

Die Form in den Ofen schieben und 30 min. bei 200°C backen.

Fertig ist das "Quiche ohne Teig"!

Gutes Gelingen wünscht

