

# Gemüsequiche



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	1 Messerspitze(n)
Salz	1 Teelöffel
Crème fraîche / Crème fraîche / Creme fraiche	1 Dose(n) / Becher
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Gemüse	Etwas / nach Bedarf
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	1 Messerspitze(n)
Blätterteig	1 Pkg.
Frische Kräuter	1 Esslöffel
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	½ Pkg.
Speiseöl / Öl	1 Esslöffel

## Zubereitung:

Den Boden einer Tortenform mit Backpapier bespannen und mit Blätterteig auslegen. Mit dem restlichen Teig einen ca. 4-5 cm hohen Rand formen.

Backröhre vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze.

Das Gemüse nach Geschmack vorbereiten. Waschen, schälen, schneiden.

Harte Gemüsesorten in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Das vorbereitete Gemüse in einer Pfanne kurz in etwas Öl anbraten und auskühlen lassen.

Kräuter fein hacken,

Ei, Kräuter, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss mit Crème fraîche vermengen.

Gemüse in die vorbereitete Tortenform geben, mit Crème fraîche Masse übergießen und mit Gratinkäse bestreuen.

In der vorgeheizten Backröhre goldbraun und knusprig backen. (Ca. 30 Minuten)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2271-Gemuesequiche.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)