



# Gemüsequiche

von Tim Welmers

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz

6.0 Stück Eier

600 g Käsemischung

360 g Ayvar

45 g Tomatenmark

300 g Crème fraîche

1.5 kg Gemüse nach Wahl

810 g Kuchenteig

500 g Mehl

1.25 TL Salz

188 g Butter

2.5 dl Wasser

- Alle Zutaten für die Füllung in einer Schüssel gut durchmischen und würzen mit Salz, Pfeffer und weiterem
- Kuchenteig in Kuchenform legen und mit einer Gabel Löcher in den Boden stechen.
- Mischung in den Kuchenteig geben und gleichmäßig verteilen
- Bei 190°C 45-50min bei Umluft backen
- 15' abkühlen lassen vor dem servieren und anschliessend genießen.

---

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, beigeben, von Hand zu einer gleichmäßig krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugießen, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zudeckt ca. 30 Min. kühl stellen.