



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 fraiche
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, begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugiessen, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.