

Quiche mit Zucchini und Ziegenkäse

Gesamtzeit: 60 Minuten, Zubereitung: 20 Minuten



Zutaten für 12 Stücke

400 g Zucchini
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
1 TL Sojasauce
1 TL Sesamöl
1 EL grüne Currypaste
1-2 kleine Peperoncini
4 EL kaltes Wasser
1 frischer runder Quicheteig, 300g, 32 cm
150 g Ziegenfrischkäse
1 kleiner Strauß Petersilie
3 große Eier
je 1 Prise Salz, weißer Pfeffer, Muskat, Curry
150 ml süße Sahne

Zutaten

Tartform 26 cm Durchmesser

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden, in Butter andünsten. Nach drei Minuten Sojasauce, Sesamöl und Currypaste sowie kaltes Wasser hinzugeben und verrühren und von der Kochstelle nehmen.

Anschließend die klein gewürfelten Zucchini und die sehr fein zerkleinerten Peperoncini ebenfalls dazu geben, alles gut verrühren und eine Stunde abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Quicheteig in die gefettete 26-cm-Quicheform einlegen, mit Ziegenfrischkäse bestreichen, dann die eingelegten Zucchinistücke einfüllen und die klein geschnittene Petersilie darüber verteilen.

Die Eier mit den Gewürzen gut verquirlen, anschließend die Sahne unterrühren und alles auf den Zucchini verteilen. Dabei darauf achten, dass keine Petersilie unbedeckt bleibt.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° Celsius ca. 30-40 Minuten backen.

Quelle: <https://ziemke-koeln.de/privat/rezept/quiche-mit-zucchini-und-ziegenkaese.pdf>