

Ratatouille - Quiche



Zutaten für ein Wähenblech von 26 cm Ø

Expressteig

200 g Mehl
½ KL Salz

in einer Schüssel mischen

75 g Butter

in einer Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen,
Pfanne vom Herd nehmen

1 dl Wasser

zur geschmolzenen Butter giessen,
Mehl im Sturz dazu geben und in der warmen Pfanne mit
einer Kelle zu einem Teig zusammenfügen,
nicht kneten
Den fertigen Teig nur kurz abkühlen lassen, dann direkt
mit den Händen ins mit Backpapier ausgelegte Blech
drücken. Mit der Gabel dicht einstechen.

Füllung

Je 1 eher Zucchini grün
kleine Zucchini gelb
Aubergine violett
Aubergine weiss oder rosa

waschen, samt Schale mit dem Hobel oder Sparschäler
längs in dünne Scheiben schneiden

Die Gemüsestreifen abwechslungsweise von innen nach
ausser kreisförmig auf dem Teig auslegen, bis die Form
komplett gefüllt ist.

Guss

1 dl Milch
1 dl Halbrahm
3 Eier
50g Sbrinz gerieben
¾ KL Salz
wenig Pfeffer
1/2 Bund Basilikum

fein schneiden
alles mit dem Schwingbesen gut verrühren,
vorsichtig über das Gemüse giessen

Backen

Unterste Rille
220°C
25 – 30 Minuten

Tipps

Nach Belieben nach der Hälfte der Backzeit Cherrytomätl mitbacken.
Nach Belieben nach dem Backen Mozzarella, Feta, Gorgonzola oder Gombozola darüber
verteilen, oder dazu servieren.

Quelle

Einfach Hausgemacht / 2/2022