

# Gemüsequiche

## Teig

Blech 28 cm Ø

200 g	Mehl
1/2 TL	Salz
75 g	kalte Butter
1 dl	Wasser

## Belag

800 g	Butter zum dünsten
	Gemüse, je nach Saison, z.B. Rübli, Pastinaken, Kohlrabi, Zucchini, in knapp 1 cm grossen Würfeln oder Lauch, Peperoni, Fenchel in Streifen
	Salz
	Pfeffer

## Guss

2	Eier, verquirlt
2.5 dl	Milch
1/2 EL	Maisstärke
1-2	Knoblauchzehen, gepresst
	Salz
	Muskatnuss
50-100g	geriebener Käse, z.B. Emmentaler oder Gyère

## Zubereitung

### Teig

- Mehl in Schüssel geben und Salz dazufügen. Nun die Butter dazugeben, zerkleinern, sorgfältig verreiben, bis die Masse gleichmässig krümelig ist.
- Wasser dazu giessen und Teig zusammenfügen.
- Zugedeckt an der Kälte 30 Minuten ruhen lassen.
- Teig auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen, Blech belegen, Boden mit einer Gabel einstechen.

### Belag und Guss

- Gemüse in einer weiten Pfanne in der Butter andünsten, würzen. Mit Deckel verschliessen, Hitze etwas zurückstellen.
- 10-15 Minuten knackig garen, gelegentlich rühren, allfällige Flüssigkeit eindampfen lassen. Ohne Deckel leicht auskühlen lassen.
- Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 200 Grad).
- Für den Guss alle Zutaten verrühren.
- Gemüse kurz vor dem Backen auf dem vorbereiteten Teig verteilen.
- Guss darüber giessen und mit Käse bestreuen.

Quiche 35-40 Minuten auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, heiss servieren.

