



Upländer Zucchini- Tomaten-Quiche





Upländer Zucchini-Tomaten-Quiche

Zutaten für eine Quicheform: Zutaten für Belag:

250 g Mehl

1 Msp. Backpulver

125 g Upländer Butter

1 Prise Salz

1 Ei

2 EL Wasser

300 g Zucchini

200 g Tomaten

200 g Upländer Schmand

3 Eier

100 g geriebener Käse

Salz & Pfeffer, Muskatnuss

Aus Mehl, Backpulver, Butter, Salz, Ei und Wasser einen Mürbeteig kneten. Die Quiche- oder Springform einfetten und den Ofen auf 200°C (Umluft) vorheizen. Den Teig ausrollen und die Form damit auslegen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen und im Ofen 15 min. vorbacken. Zucchini und Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Die Gemüsescheiben abwechselnd auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Schmand mit Eiern und Käse verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Die Masse über die Gemüsescheiben geben und die Quiche auf der mittleren Schiene weitere ca. 25 min. goldbraun backen.

