

Schafskäse Quiche

Zubereitungszeit:

ca. 45 Min.

Zutaten für 4 Personen

200 g Mehl
100 g Butter
1 Eiweiß
1 Zucchini
200 g Kirschtomaten
200 g Schafskäse
4 Eier
2 EL Speisestärke
1 EL frische Thymianblättchen
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Mehl, Butter, Eiweiß und etwas Salz zu einem Teig verkneten, diesen dünn ausrollen und den Boden und Rand von einer Tarteform damit auslegen.

Zucchini, Kirschtomaten und Schafskäse in Würfel schneiden.

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Eier und Speisestärke verrühren. Schafskäse, Zucchini, Kirschtomaten und Thymianblättchen dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung auf den Teig geben und die Quiche etwa 25 Minuten im Ofen backen. Warm servieren.

Weinempfehlung:

Weisswein od. Rose

Kochabend:

12. Apr, 2023 / Harry