Quiche mit Blätterteig.

40 Min.
Vorbereitung

70 Min.
Gesamtzeit

einfach
Aufwand

Nährwerte pro Portion: 592 kcal | 18 g Eiweiß | 40 g Fett | 34 g Kohlenhydrate

Zutaten für 1 Quiche (28 cm Ø):

- 500 g **Auberginen**
- 750 g **Zucchini**
- **Salz und Pfeffer**
- 275 g **Blätterteig aus dem Kühlregal (z.B. Penny Ready)**
- 300 g **BRESSO Feine Kräuter**
- 3 **Eier**
- 2 EL **Olivenöl**

Zubereitung:

1. Auberginen und Zucchini waschen, die Enden abschneiden, dann der Länge nach in ca. 4 mm dünne Scheiben schneiden.
2. Die Scheiben längs halbieren, so dass die Streifen ca. 2 cm breit sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ofengitter einsetzen.
4. Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen und mit dem Papier in eine Quiche- oder Springform (28 cm Ø) legen. Überstehenden Teig mit dem Papier zusammen abschneiden und an den freien Stellen als Rand platzieren und andrücken.
5. BRESSO Feine Kräuter mit den Eiern verrühren, in die Form füllen und glattstreichen.

auf Seite 2 geht es lecker weiter

Quiche mit Blätterteig.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

6. Auberginen- und Zucchinistreifen abwechselnd und eng aneinanderliegend auf der Frischkäsemasse verteilen.

   Tipp: Besonders schön sieht es aus, wenn die grüne bzw. violette Schale nach oben zeigt.

7. Gemüse mit Olivenöl beträufeln oder einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.

8. Die Quiche auf der untersten Schiene im Ofen ca. 30 Min. backen.

   Tipp: Gegebenenfalls mit Backpapier abdecken, damit der Blätterteig nicht zu dunkel wird.

9. Fertige Quiche aus dem Ofen nehmen, aus der Form und vom Papier lösen, in 8 Tortenstücke schneiden und mit etwas Pfeffer bestreut servieren.

   Tipp: Dazu passt ein sommerlicher Salat besonders gut.