



B a c k e n

# T O M A T E N   Z U C C H I N I   Q U I C H E

4   P E R S O N E N



BACKEN



VEGETARISCH



OFEN

## Z U T A T E N

1 Stk. Mürbeteig (Kühlregal oder selbstgemacht)

1 Stk. Zucchini

2 Stk. Frühlingszwiebeln

2 Becher Crème fraîche

3 Stk. Eier

600 g Tomaten

frische Kräuter (Rosmarin, Thymian)

Salz, Pfeffer

geriebener Käse

## Z U B E R E I T U N G

1. Eine Quiche-Form oder Backform mit Mürbeteig auslegen.

2. Den Teig mit dünnen Zucchini-Scheiben belegen, Tomaten schneiden und darüber auslegen, mit frischen Kräutern bestreuen.

3. Crème fraîche mit den Eiern vermischen und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Diese Mischung über die Tomaten gießen und alles mit geriebenem Käse bestreuen.

5. 45 – 50 Minuten bei 180°C backen.

