

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Zucchini Quiche

### Zutaten:

#### Für den Teig:

250 g Roggenmehl, 1 Eigelb, 100 g Margarine, 1 Teel. Salz, 2-4 Eßl. Wasser

#### Für die Füllung:

800 g Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten, 2 Knoblauchzehen, gepresst, 2 Zwiebeln, gewürfelt, 2 Eßl. Olivenöl, 4 Eßl. Dill, 3 Eier, 100g Creme fraiche, 100g grobgeschroteter Roggen, 50g Margarine

### Zubereitung:

Teigzutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten und eine 30 cm große Springform damit auslegen und 15 Min. bei 200 ° C backen.

Den Knoblauch und die Zwiebeln im Öl glasig braten. Die Zucchinischeiben dazugeben und 5 Min. braten, vom Herd nehmen und mit Dill mischen. Das Gemüse in die Teigkruste füllen. Die Eier mit Creme fraiche verrühren und darüber gießen. Den Roggen darüber streuen und die Margarine darauf verteilen.

Die Quiche noch 25 Min. backen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)