

Zutaten

- Für den Teig:
- 100 g Butter
- 150 g Mehl
- 1 große Prise Salz
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- 2 EL Wasser (ca. 20 g)
- 1 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 12 Cherry Tomaten
- 200 g Sahne
- 3 Eier
- Kochateliers „Wunderwaffe“
- 250 g Fetakäse
- Olivenöl zum Braten

Hauptgang, Vorspeise

Mediterrane Feta-Quiche

Entdecken Sie unser Rezept für eine köstliche mediterrane Feta-Quiche. Jetzt nachkochen und genießen – nur bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Butter, Mehl, Salz und Muskatnuss zu Streuseln verreiben. Wasser unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Teig in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kaltstellen. Backform mit weicher Butter fetten und mit Mehl bestäuben. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Form mit dem Teig auslegen und leicht andrücken. Am Rand glatt abschneiden, Teig mit einer Gabel einstechen.
2. Gemüse waschen, putzen. Zucchini und Paprika in 1 cm Würfel schneiden. Die Zwiebel in dünne Streifen schneiden. Das Gemüse in einer Pfanne mit Öl anbraten, mit „Wunderwaffe“ würzen. Eier mit Sahne verrühren, ebenfalls mit „Wunderwaffe“ abschmecken. Gemüse in der Tarteform verteilen. Eiermasse darüber gießen und gleichmäßig verteilen. Tomaten und zerbröselten Feta darauf verteilen. Im Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze 20-30 Minuten backen.