



## Gemüsequiche mit Blätterteig

<b>Saison</b>	Ganzes Jahr	<b>Anzahl Personen</b>	4 - 6
<b>Zubereitungszeit</b>	20 Minuten	<b>Menu</b>	Hauptgang
<b>Backzeit</b>	30 Minuten		
<b>Kochgeschirr</b>	Gratinform		

500	g	Blätterteig	Blätterteig rechteckig auswallen (Grösse der Gratinform mit Rand).
1	KL	Butter	Gratinform mit Butter ausreiben.
1	EL	Weissmehl	Mehl in der Form verteilen. Gratinform mit Blätterteig auskleiden.
800	g	Mischgemüse, je nach Saison, gerüstet	In kleine Würfel schneiden.
35	g	Butter	Butter in einer Pfanne schmelzen, Gemüsewürfel begeben andünsten lassen.
75	ml	Wasser	Ablöschen. Zugedeckt köcheln lassen bis das Gemüse bissfest ist. Wenn nötig restliches Wasser abschütten.
500	g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt	Glatt rühren.
3		Eier	Eier verrühren und zum QimiQ geben.
	Nach Belieben	Salz, Pfeffer, Muskatnuss	Würzen und gut vermischen.
250	g	Schinkenwürfeli	Schinkenwürfeli und Gemüse unter die QimiQ - Masse ziehen. In die vorbereitete Gratinform füllen.
			<b>Quiche 30 Minuten im auf 200°C vorgeheizten Ofen backen.</b>

**Autor/Quelle: QimiQ, ein Produkt der Emmi AG**

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf <https://www.landfrauen.ch/ernaehrung/rezepte/>

