

Bunte Gemüse-Quiche

60 Minuten

Zutaten

150 g Butter, 1 Eigelb, Salz, 200 g Mehl, je 1 gelbe, rote und grüne Paprikaschote, je 1 Bund Basilikum und Schnittlauch, 200 g Petrella Schnittlauch, 200 g Schlagsahne, 6 Eier, Pfeffer, Paprika edelsüß, 8 Scheiben Lachsschinken.



So wird's gemacht

- Für den Teig Mehl, Fett, Eigelb, Salz und 4 EL kaltes Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. 30 Min. kühl stellen.
- Den Teig dann ausrollen und in einer Quicheform auslegen.
- Den Teig am Rand hoch drücken.
- Die Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden.
- Die Kräuter waschen und fein hacken.
- Beides auf dem Teig verteilen.
- Sahne und Petrella Schnittlauch mit den Eiern verquirlen, mit Salz, Paprika und Pfeffer abschmecken.
- Ebenfalls über den Teig verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 40 Min. backen.
- Mit den Schinkenscheiben und einigen Kräutern garnieren.