



Zucchiniquiche

- 250 g Weizenmehl
- 2 g Salz, die abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
- 125 g Butter
- 1 Ei
- trockene Bohnen zum Blindbacken
- 800 g Zucchini
- ½ TL Salz
- 2 Zwiebeln
- 20 g Butter
- 1 Knoblauchzehen
- 3 Eier
- 150 g Crème fraîche
- 30 g Parmesan.

1.) Aus Mehl, Salz, Zitronenschale und der in Würfel geschnittenen Butter, 2-3 EL Wasser und einem Ei einen Mürbteig machen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2.) Backrohr vorheizen auf 200° Ober/Unterhitze. Den Teig auf ca. 30 cm ausrollen und in eine Quicheform drücken. Dann den Teig mit Backpapier abdecken und mit den Bohnen drauf ca. 15 Minuten backen. Danach die Bohnen und das Papier wieder entfernen.

3.) Die Zucchini reiben und mit Salz bestreut in einem Sieb ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die Zwiebel fein hacken und in Butter anschwitzen. Danach die Zucchini fest ausdrücken und mit den Zwiebeln und dem Knoblauch vermischen. Eier mit Crème fraîche glatt rühren, mit den Zucchini und dem Parmesan vermengen und abschmecken.

4. Die Zucchini Masse auf den Teig streichen und die Quiche ca. 45 Minuten backen