



Zucchini-Rosmarin-Quiche

Zutaten

- 500 g Zucchini
- 150 g Cocktailtomaten
- 50 g Zwiebel
- 400 g Pizza-Fertigteig, a. d. Kühlregal
- 30 g Semmelbröseln
- 1 EL Olivenöl
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln
- 150 g Crème fraîche
- 2 Ei(er)
- 75 g Emmentaler, gerieben
- etwas Pfeffer a.d. Mühle
- etwas Muskatnuss, frisch gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Cocktailtomaten waschen und halbieren. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
3. Pizza-Fertigteig ausrollen und eine gefettete Springform (Durchmesser: 26 cm) damit auslegen. Den Rand hochziehen und festdrücken. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit Semmelbröseln bestreuen.
4. In einer Pfanne Olivenöl heiß werden lassen. Die Zwiebelwürfel darin andünsten. Die Zucchini-scheiben dazugeben und MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln darüber geben und gut unterrühren, ca. 5 Min. braten. Dann die Cocktailtomaten dazugeben und untermischen, weitere 3 Min. garen. Das Gemüse etwas abkühlen lassen und in die Springform füllen, glatt streichen.
5. Crème fraîche mit Eiern verrühren. Mit Muskatnuss und Pfeffer würzen. Emmentaler einrühren. Den Guss über die Gemüsefüllung gießen und vorsichtig etwas untermischen. Im Backofen ca. 40 Min garen. Vor dem Anschneiden ca. 5 Min. ruhen lassen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	29 g
Energie	286 kcal
Fett	14 g
Protein	11 g

⌚ 65 Minuten

⊕ 8 Portionen