

Gemüsequiche von Tim Welmers

Mengen für 15 Personen

Tags: Vegetarisch, benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Pfeffer

9.0 Stück Eier
900 g Käsemischung
540 g Ayvar
67.5 g Tomatenmark
450 g Crème fraiche
2.25 kg Gemüse nach Wahl
1.22 kg Kuchenteig
750 g Mehl
1.875 TL Salz
281 g Butter
3.75 dl Wasser

- Alle Zutaten für die Füllung in einer Schüssel gut durchmischen und würzen mit Salz, Pfeffer und weiterem
- Kuchenteig in Kuchenform legen und mit einer Gabel löcher in den Boden stechen.
- Mischung in den Kuchenteig geben und gleichmässig verteilen
- Bei 190°C 45-50min bei umluft backen
- 15' abkühlen lassen vor dem servieren und anschliessend geniessen.

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugiessen, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.