



## Benötigte Zutaten

### Mürbteig

150 g **Österreichische Teebutter (kalt)**

250 g Mehl

Salz

2 Eier

### Füllung

2 Zucchini

4 Karotten (groß)

2 Eier

500 g **Premium Frischkäse Kräuter**

125 g **Premium Original Almkönig (gerieben)**

Kräutersalz

Pfeffer

2 EL **Premium Frischkäse Kräuter (zum Garnieren)**

## Karotten Zucchini Quiche mit Käse

Nicht nur optisch ein Genuss!

### Anleitung

1. Für den Mürbteig die kalte Butter würfeln, mit Mehl, Salz und zwei Eiern zu einem glatten Mürbteig verkneten. 30 Minuten kühl stellen.
2. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Fläche gleichmäßig rund ausrollen. Eine runde vorbereitete Form damit auslegen und den Teig leicht an den Rand andrücken.
3. Die Zucchini und die Karotten waschen, putzen und mit dem Sparschäler dünne Streifen abziehen. Diese übereinanderlegen und einrollen.
4. Die Eier mit dem Frischkäse, und dem geriebenem Almkönig verrühren, mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Masse in die Quiche gießen, die Karotten- und Zucchinirollen in die Masse stellen {leicht eindrücken}.
6. Die Karotten Zucchini Quiche im vorgeheizten Ofen bei 175 °C für 35 bis 40 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
7. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und mit Frischkäse garniert servieren.

Tipp: Für eine noch feinere, elegante Note am Gaumen kann anstelle des Premium Original Almkönigs auch „Almkönig - Der Cremige“ verwendet werden.



*SalzburgMilch*



Ein Rezept von  
[cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)