



## Benötigte Zutaten

### Quiche-Teig (Mürbteig)

60 g **Premium Naturjoghurt**  
3,6 %

100 g Weizenvollkornmehl

25 g **Premium Teebutter**

1 Prise Salz

1 TL **Premium Teebutter**

1 EL Semmelbrösel

### Belag

250 g braune Champignons

6 Stück Paradeiser getrocknet

1 Stück rote Zwiebel

1 TL Öl

frischer Thymian

Salz, Pfeffer

## Gemüse-Joghurt-Quiche

Entdecken Sie unsere köstliche Gemüse-Joghurt-Quiche. Diese Variante der französischen Spezialität kombiniert frisches Gemüse, cremigen Joghurt und würzigen Emmentaler. Perfekt für ein leichtes Mittagessen oder Abendessen.

### Anleitung

### Zubereitung

1. Für den Quiche-Teig Mehl, Joghurt, Butter und Salz zu einer geschmeidigen Teigkugel kneten und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Während der Rastzeit des Teigs für den Belag Champignons, getrocknete Paradeiser und Zwiebel hacken und in Öl andünsten.
3. Mit frischem Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Nun den Teig ausrollen und eine ausgebutterte und mit Bröseln ausgestreute Quiche-Form (ca. 25 cm Durchmesser) damit auskleiden.
5. Jetzt das gedünstete Gemüse auf dem Teig verteilen.
6. Für den Guss Eier, Joghurt, einen Großteil des geriebenen Emmentalers und Muskatblüte verrühren und über das Gemüse gießen.
7. Den Rest des Emmentalers am Schluss über die Quiche streuen.
8. Im Heißluft-Rohr bei 180 °C ca. 40 Minuten backen.

### Nährwerte pro Portion

37 g Fett 34 EW 43 Kohlenhydrate 650 kcal 3.6 BE

# SalzburgMilch



Guss	
150 g	Premium Naturjogurt
2	Eier
1 Msp.	Muskatblüte
80 g	Premium Emmentaler fein gerieben



Ein Rezept der:  
AMA Marketing