



## Benötigte Zutaten

### Für den Teig

100 g **Premium Teebutter**

250 g Mehl

1 Ei

1 Prise Salz

wenig Wasser

### Für den Überguss

2 Eier

50 g **Premium Schlagobers**

100 ml **Premium Alpenmilch**

1 EL Crème fraîche

100 g Parmesan (gerieben)

1 EL Gewürze (nach Wahl)

## Gemüse-Quiche

### Anleitung

1. Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander verkneten.
2. Danach kurz ruhen lassen (zehn bis 15 Minuten). Das Gemüse waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Den Teig in einer gefetteten Form auslegen und den Teig auch am Rand verteilen. Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen.
4. Das Gemüse in die Form geben. Jetzt die Zutaten für den Guss miteinander verquirlen und über das Gemüse geben.
5. Gebacken wird bei 200 Grad für ca. 30 Minuten.

Die Fülle können Sie variieren, verwenden Sie einfach Gemüse nach Wahl.



Ein Rezept vom  
**ORF Fernsehgarten**

*SalzburgMilch*



Für die Fülle

Zucchini

---

Paprika

---

Brokkoli

---

Cherrytomaten

---

Zwiebeln

---

Karotten

---

Erbsen