



Benötigte Zutaten

250 g	Mehl
	Salz, Pfeffer
	Zucker
125 g	Premium Teebutter
1	Ei
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2	Paprikaschote (rot)
2	Zucchini
1 einige	Rispen Tomaten (klein)
4 EL	Olivenöl
3 EL	Balsamicoessig
5 Stiele	Basilikum

Quiche mit Ratatouille-Gemüse

Ende August gibt es meist eine große Fülle an frischem Gemüse - und manchmal weiß man gar nicht, was man damit alles kochen soll und kann. Der Vorschlag von Fernsehköchin Iris Köck lautet dieses Mal: Quiche mit Ratatouille-Gemüse.

Anleitung

1. Für den Teig Mehl, Salz und kalte Butter in Stückchen mit dem Ei und 1-2 EL kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten kaltstellen.
2. In der Zwischenzeit das Gemüse putzen und in kleine Stücke schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin kurz anrösten.
3. Mit Essig ablöschen und mit Salz/Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Schluss noch die Tomaten dazugeben und die Sauce etwas eindicken lassen.
4. Eine Tarte-Form mit dem Teig auslegen. Das Gemüse einfüllen und bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Vor dem Servieren dann mit frischem Basilikum bestreuen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten