

## Quiche à la ratatouille

**Zeit:** 90 Minuten

**Zutaten:** 4 Portionen

für den Quicheboden (26cm)

- 300 g Mehl
- 120 g Butter
- 5 EL Olivenöl
- 50 - 100ml Wasser (je nach Konsistenz)
- 1 EL frischen Oregano, 1EL frischen Salbei,  
1 EL Thymian, 1 EL Rosmarin, Pfeffer.

für den Belag

- 1 kleine Zucchini
- jeweils 1 rote und gelbe Paprika
- 3 kleine rote Zwiebeln
- 200 g Pesto verde
- französischer halbfester Käse (z.B. Mor-  
bier oder Roquefort)



### Zubereitung:

1. Quicheboden: Das Mehl mit der Butter und Öl und einer Prise Pfeffer verkneten und ein bisschen Wasser dazu geben bis der Teig schön glatt ist. (Achtung nicht zu viel, sonst wird er matchig). Wenn der Teig homogen ist, können die gehackten Kräuter eingeknetet werden. Den Teig ausrollen, in eine Tarte oder Quiche Form (die vorher gefettet und mit Mehl bestäubt wurde) platzieren. Die Ränder sauber ausschneiden, und den Boden mit einer Gabel anpicksen und Blind Backen: Den Boden allein, also Ohne Füllung vorbacken: Den Teig mit Backpapier bedecken, darauf Linsen (oder andere Hülsenfrüchte) geben und 10 Minuten bei 180 °C Backen. Danach die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen und weitere 10 Minuten backen.
2. Den Boden mit pesto verde bestreichen. Das Gemüse waschen und in max. 1 cm dicken Scheiben schneiden. Das Gemüse auf die Quiche verteilen. Zum Schluss etwas geriebenen Käse darauf verteilen und die Quiche bei 180°C Umluft 25 Minuten zu ende backen.