

Bunte Gemüse-Joghurt-Quiche

Zutaten für 1 Quicheform (28 cm Ø):

200 g Mehl
Salz
130 g kalte **Weihenstephan Butter** + etwas Butter für die Form
3 Eier (Gr. M)
4–6 bunte Möhren (orange, gelb, violett)
2 Zucchini (gelb und grün)
200 g **Weihenstephan Joghurt mild (z.B. 1,5%)**
100 ml **Weihenstephan Frische Milch**
100 g geriebener Bergkäse
Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig Mehl, 1 Prise Salz, 100 g **Weihenstephan Butter** in Stückchen und 1 Ei mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer flachen Scheibe formen und in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Backofen vorheizen (E-Herd: 180° C/Umluft 160° C). Quicheform mit **Weihenstephan Butter** fetten. Teig zwischen zwei Lagen Backpapier auswellen und die Form damit auskleiden. An Boden und Rand andrücken.
3. Möhren schälen und längs in feine Streifen schneiden oder hobeln. Zucchini waschen und ebenfalls längs in feine Streifen hobeln. Das Gemüse sollte in etwa dieselbe Breite haben.
4. **Weihenstephan Joghurt mild** mit **Weihenstephan Frische Milch**, 2 Eiern und geriebenem Käse verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Guss in die Form füllen und die bunten Gemüsestreifen dicht an dicht in die Form (kreisförmig von außen nach innen) stellen. Mit 30 g **Weihenstephan Butter** in Stückchen belegen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten goldbraun backen.
5. Noch warm oder abgekühlt in Stücke geteilt servieren.

Niveau: mittel

Zubereitungszeit: 1 ¾ Std.