

# Quiche zweierlei

## Zutaten Teig für 2 Bleche

- ☞ 800 g Mehl
- ☞ 16 EL Distel-Öl
- ☞ 500 g Magerquark
- ☞ 4 – 6 EL Milch
- ☞ 1 TL Salz
- ☞ 1 TL Backpulver

## Quiche Lorraine

- ☞ 4 Eier
- ☞ 100 g gerieb. Emmentaler
- ☞ 200 ml Sahne
- ☞ 200 ml Milch
- ☞ ½ TL Salz
- ☞ frisch gemahl. Pfeffer
- ☞ 150 -200 g Speckwürfel

## Quiche mediterran

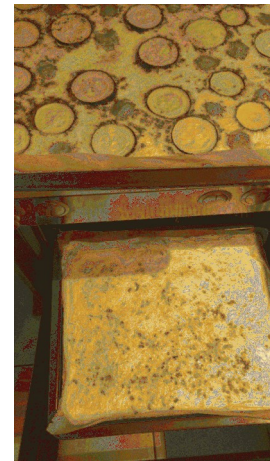
- ☞ 200 g gerieb. Gratinkäse ersatzweise Emmentaler
- ☞ 200 ml Sahne
- ☞ 200 ml Milch
- ☞ ½ TL Salz
- ☞ 1 kleine Zucchini
- ☞ 8 -10 Cocktailtomaten
- ☞ frisch gemahl. Pfeffer
- ☞ 1 TL gehackte Petersilie
- ☞ 1 Zweig Rosmarin
- ☞ 1 Zweig Thymian

Zubereitungszeit: 25 min

Backzeit: je 30 min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 10



## Zubereitung:

Für den Teig:

Alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten 30 min. kühl stellen.

2 Backbleche mit Backpapier belegen & Teig ausrollen - auf ein Blech legen & einen Rand hochziehen.

Quiche Lorraine:

Eier mit Sahne, Milch, Salz, Pfeffer verrühren. Emmentaler & Speck auf den Quicheboden verteilen – die Eiermilch zugeben & bei 180 Grad 30 min. backen.

Quiche mediterran:

Eier mit Sahne, Milch, Salz, Pfeffer, Kräuter verrühren. Zucchini in Scheiben schneiden, Tomaten halbieren. Käse auf Quicheboden geben, Zucchini & Tomaten verteilen, Eiermilch darauf und ab in den Ofen. Bei 180 Grad 30 min. backen.

Für eine 26 Ø Tarteform den Teig dritteln und die Zutaten für den Belag halbieren.