

Quiche à la Ratatouille

Zutaten:

Für den Mürbteig:

- 150 g Mehl
- 70 g Butter
- 3 EL Wasser
- Oregano, Salbei, Thymian, Rosmarin
- ½ TL Salz
- Pfeffer

Für den Belag:

- 220 g Oliven im Glas
- ½ Zucchini
- ½ Aubergine
- 1 Paprika
- 1-2 Zwiebeln
- 4-6 Scheiben Schwarzwälder Schinken oder ähnliches

Zubereitungszeit: 30 min

Back-/Kochzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Anzahl Portionen: 1 Tarteform



Zubereitung:

- ∞➔ Alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten. In Tarteform verteilen.
- ∞➔ Im Ofen bei 180°C ca. 15 min blind backen
- ∞➔ Dann die Oliven, evtl. mit etwas Olivenöl pürieren.
- ∞➔ Gemüse waschen und in ca. ½ cm große Scheiben schneiden.
- ∞➔ Dann das Gemüse in den Schinken einwickeln.
- ∞➔ Zuerst Olivenpaste, dann das eingewickelte Gemüse auf dem Boden verteilen.
- ∞➔ Nochmals ca. 35 min backen. Nach 20 min kann man etwas Olivenöl darauf gießen.