

# Hier und heute



## **Herzhafte Gemüsequiche mit Schinken**

Unser Koch Fabian Timmer macht ein herzhaftes Gericht für die kalte Jahreszeit, das schnell gemacht und preiswert ist: Probieren Sie seine herzhaftes Gemüsequiche mit Schinken.

### **Rezept**

#### **Herzhafte Gemüsequiche mit Schinken**

von Fabian Timmer, für vier Personen

### **Zutaten**

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 rote Zwiebel
- 1 Mozzarella
- 2 große Möhren
- 1 grüne und 1 gelbe Zucchini
- 1 Aubergine
- 12 Scheiben roher Schinken
- 150 g Crème fraîche
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer
- eine runde Auflaufform (24 cm)

### **Zubereitung**

Die Auflaufform mit dem Blätterteig auslegen und die überstehenden Teigreste mit einem Messer abschneiden.

Die Zwiebel in grobe Würfel und den Mozzarella in Scheiben schneiden. Beides auf dem Blätterteig verteilen

Die Zucchini, die Aubergine und die Möhren längs in Scheiben schneiden. Die Gemüsescheiben abwechselnd von außen nach innen schichten, beginnend mit Möhren, dann Zucchini und Auberginen.

Als vierte Lage den Schinken verteilen. Diese Schichtung bis zur Mitte der Auflaufform fortsetzen.

Die Eier mit der Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung in die Zwischenräume in der Auflaufform geben.

Die Form für 30 Minuten bei 180 °C Umluft in den Ofen geben und backen.

### **Tipps**

- Die Quiche kann man sowohl warm als auch kalt als Vorspeise mit Salat genießen
- Portionsweise kann man die Quiche auch in Muffinformen backen