

Zucchiniquiche mit Lachs

Fisch-Gerichte » Lachs-Gerichte

Zutaten (12 Stücke)

- » 800g Zucchini
- » Salz & Pfeffer
- » 250g Saure Sahne
- » 4 Ei(er)
- » 1 Bd. Dill
- » 100g Butter/Margarine
- » 250g Lachs (geräuchert)
- » 200g Mehl
- » 1/2TL Salz
- » 3EL Eis- Wasser

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Zucchini in Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser 1min vorgaren. Gut abtropfen lassen. Saure Sahne und Eier verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Dill, bis auf etwas zum Garnieren, grob hacken und die Hälfte unter die Eiersahne rühren.

2. Butter mit Mehl, 1/2TL Salz und Eiswasser zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt 30min kühl stellen. Auf bemehlter Arbeitsfläche rund ausrollen. Eine gut gefettete Quicheform (Durchmesser 28cm) mit dem Teig auskleiden und mit einer Gabel mehrmals den Boden einstechen. Zucchini darauf verteilen, mit Lachsscheiben belegen. Eiersahne darüber gießen.

3. Quiche im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 45min backen. Quicherand nach etwa der Hälfte der Backzeit mit Backpapier oder Alufolie zudecken. Quiche mit restlichem Dill bestreuen und mit Dillfähnchen belegen. Evtl. mit Zitronenscheiben garniert servieren.

Nährwerte: 210kcal/E9g/F15g/KH9g pro Portion

angelegt am: 26.07.2003

Rezept-Nr: 523

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke