

## Gemüse – Quiche mit Brie

### Zutaten Teig:

200 g Mehl  
80 g Butter  
1 TL Salz  
4 EL Wasser  
1 Prise Muskat



### Zutaten Belag:

700 g Pfannengemüse (TK)  
350 g Creme fraîche  
150 g Brikäse  
3 Eier  
50 g geriebener Käse  
Kräuterbutter  
1 EL Oregano  
Salz, Pfeffer, Paprika

### Zubereitung:

- Alle Teigzutaten gleichmäßig verkneten.
- Teig in einer gefetteten Quicheform auslegen (Rand hochziehen).
- Bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten vorbacken.
- Pfannengemüse unaufgetaut in der Kräuterbutter anbraten.
- Creme fraîche, Oregano und die Eier verquirlen.
- Geriebenen Käse untermengen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Gemüse auf dem vorgebackenen Teig verteilen.
- Creme fraîche – Eier – Soße gleichmäßig darauf verteilen.
- Bei 200° C etwa 25 Minuten backen.
- Brikäse in dünne Scheiben schneiden.
- Scheiben auf die Quiche legen.
- Noch einmal etwa 10 Minuten weiterbacken.