

# Zucchini-Tomaten-Quiche

## Zutaten für den Teig:

- 150 Gramm Quark
- 6 Esslöffel Milch
- 6 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Salz
- 300 Gramm Mehl
- 1 Päckchen Backpulver

## Zutaten für die Füllung:

- 1 mittelgroße Zucchini
- 3 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 3 Eier
- 100 ml Milch
- Salz, Pfeffer, Brühe
- geriebener Käse

## Teig:

Quark, Öl, Milch und Salz miteinander verrühren. Nach und nach Mehl und Backpulver einkneten. Den Teig kurz ruhen lassen.

## Füllung:

- Die Zucchini, die Tomaten und die Zwiebel in Würfel schneiden.
- Die Eier mit den Gewürzen, der Milch und der Sahne verquirlen.
  
- Den Teig ausrollen und in eine gefettete Springform legen.
- Das gewürfelte Gemüse in die Form legen und mit dem Eiergemisch übergießen.
- Mit geriebenem Käse bestreuen ...

Das Ganze bei 180 C ca. 30 Minuten backen.