

## Gemüsequiche mit Champignon Camembert



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Füllung

800 g gemischtes Gemüse (z. B. Lauch, Karotten, Brokkoli, Paprikaschoten)

200 g Sauerrahm

100 g Champignon Camembert Rahm

4 Eier

Salz, Pfeffer

Thymian

Öl

#### Für den Teig

200 g Mehl

80 ml Wasser

100 g Butter

Salz

#### Außerdem

1 Springform, getrocknete Linsen, Backpapier

### Zubereitung

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und mit Wasser, Butter und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.

Gemüse putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse kurz andünsten. Dann kräftig würzen und abkühlen lassen.

Springform fetten und mit dem ausgerollten Teig auslegen. Mit Backpapier bedecken und Linsen darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen 10 Minuten bei 200 Grad vorbacken.

Inzwischen das Gemüse mit Sauerrahm und Eiern verrühren.

Backpapier mit den Linsen entfernen. Die Gemüsemasse auf dem Teigbogen verteilen. Champignon Camembert in dünne Scheiben schneiden und auf das Gemüse legen. Bei 200 Grad ca. 45 Minuten backen.

(Rezeptidee und Foto: [www.milchland-bayern.de](http://www.milchland-bayern.de))