

Schafskäse-Zucchini-Quiche

[Vegetarisch](#)



Für den Teig:

- 130 g Weizenvollkornmehl
- 20 g Parmesan
- 1/2 TL Salz
- 65 g Butter
- 1 Ei
- wer mag kann auch Kräuter der Provence verwenden

Für den Belag:

- 250 g Fetakäse
- 40 g Sonnenblumenkerne
- 100 g Saure Sahne
- 25 g Parmesan
- 1 Zucchini (ca. 280 g)
- 2 Eier

Parmesan mit der [Microplane](#) reiben.

Alle Zutaten in den Mixtopf des Thermomix geben und 3 Min./Knetstufe verkneten.

Den Teig auf die leicht bemehlte [Teigunterlage](#) legen und zu einer Kugel formen.

Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Zucchini der Länge nach vierteln und in Scheiben schneiden.

Mit etwas Öl in der [Edelstahl-Antihaft-Pfanne](#) anbraten und abkühlen lassen.

Den Teig etwas größer als die [Stoneware-rund](#) ausrollen und in die [Stoneware-rund](#) legen, einen Rand formen, diesen gut an den Rand der [Stoneware-rund](#) fest drücken.

Im vorgeheizten Ofen bei 170°C (Umluft) ca. 20 Min. backen, bis der Boden schön gebräunt ist.

In der Zwischenzeit die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen.

Den Schafskäse auf dem [Schneidfest](#) in kleine Würfel schneiden und in der [großen Nixe](#) mit den Eigelben, saure Sahne, Parmesan und Sonnenblumenkernen verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und ggf. Kräuter der Provence würzen.

Zum Schluss die Zucchinischeiben und den Eischnee unterheben.

Die [Stoneware-rund](#) aus den Ofen holen und die Schafskäsemasse gleichmäßig darauf verteilen.

Weitere 20 Min. bei 170°C (Umluft) backen, bis das Ei gestockt ist und die Oberfläche eine schöne braune Farbe angenommen hat.

Aus dem Ofen nehmen und auf das [Kuchengitter](#) stellen.