

Oster-Rezept für Raclette Suisse

RACLETTE-GEMÜSEROSEN QUICHE

Zubereitungszeit: 60 min

Backzeit: 50 min

Für eine längliche Tarteform von 35 cm

Zutaten:

1 rechteckig, ausgewallter Blätterteig

1 mittelgrosse Zucchini

6 Karotten, verschiedenfarbig

5 Scheiben Raclettekäse

wenig Paniermehl

2-3 EL Olivenöl

Für den Guss;

1 dl Doppelrahm

1 Ei

Salz und Pfeffer

Zum Fertigstellen;

etwas frischer Thymian

Zubereitung:

1. Karotten schälen und zur Seite legen. Die Zucchini waschen, alles Gemüse der Länge nach am Hobel in dünne Streifen schneiden.
2. Die Gemüse-Streifen auf eine Backblech geben, mit dem Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad/2-3 min backen. (so lassen sich die Gemüsestreifen besser rollen)
3. Die Tarteform einfetten und bemehlen, den Blätterteig etwas grösser als die Form zuschneiden und in die Form auslegen. Mit dem Wallholz über den Formenrand rollen, um überschüssigen Teig abzutrennen.
4. Nun den Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen und darauf etwas Paniermehl streuen. Die Raclettekäse-Scheiben darüber legen.
5. Mit den Gemüsestreifen, Rosen formen und bunt gemischt auf dem Boden aneinander verteilen.
6. Für den Guss; den Doppelrahm mit dem Ei verquirlen und gut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Guss nun vorsichtig über die Gemüserosen verteilen.
7. Backen; die Quiche bei 200 Grad Umluft/50 min backen. Nach halber Zeit evtl. mit Alufolie bedecken, damit sie nicht zu dunkel wird.
8. Nach dem Backen aus der Form nehmen und nach Belieben mit wenig Thymianblättchen bestreuen und sofort heiss servieren! Dazu passt, feiner Saisonsalat.

Eine Rezeptkreation von Belinda Kern (Eat, letters and deco)