



Zucchini-Quiche

Für 4 Personen

Zubereitung

Backofen auf 180°Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zucchini waschen und mit der Rösti-Raffel in eine Schüssel reiben. ½ TL Salz darüber streuen und untermischen. Auf die Seite stellen.

Tilsiter-Käse ebenfalls mit der Rösti-Raffel reiben.

Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Eier, Rahm, Schnittlauch, Salz und Pfeffer in eine grosse Schüssel geben und gut verrühren.

Geraffelte Zucchini gut ausdrücken und das Wasser abgiessen. Zucchini und Käse zur Eimasse geben und alles mischen.

Gratinform ausbuttern. Quiche-Masse hineingeben und für circa 50 Minuten backen, bis sie gestockt und goldbraun ist

Zutaten

Für eine Auflaufform 20 x 30 cm

500 g	Zucchini
½ TL	Salz
6	Eier
250 ml	Vollrahm
300 g	Tilsiter rezent
2 EL	Schnittlauch
¼ TL	Salz
¼ TL	schwarzer Pfeffer
2 EL	Butter, weich

© Rezeptkreation und Autorin
Marlene, marlenessweetthings

www.tilsiter.ch, tilsiter@tilsiter.ch


DER SCHWEIZER KÄSE.