

Herbstliche Gemüse Quiche

Zubereitet mit: Knorr

ca. 65 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 1 Pkg. Tarte- oder Quicheteig (aus dem Kühlregal)
- 2 Beutel KNORR Feinschmecker Sauce nach Art Hollandaise fettarm
- 1 Süßkartoffel
- 1 Karotte
- 1 rote Zwiebel
- 1 Zucchini
- 1 kleine rote Paprikaschote
- 1 kleine gelbe Paprikaschote
- 60 g getrocknete Tomaten
- 2 TL Thymianblättchen (frisch oder getrocknet)
- 2 TL Olivenöl
- Pfeffer
- 4 Eier (Größe M)
- Jodsalz
- 50 g geriebener Gouda
- Außerdem: Fett für die Form

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1636 kJ
Energie (Kilokalorien):	391 kcal
Fett:	20 g
davon gesättigte Fettsäuren:	7,6 g
Kohlenhydrate:	39 g
davon Zucker:	9,5 g
Ballaststoffe:	5 g
Eiweiß:	12 g
Salz:	1,1 g

Zubereitung

1. Eine Quicheform oder Springform (28 cm Durchmesser) mit Margarine einfetten. Form mit dem Teig auslegen, dabei einen Rand formen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) auf der 2. Schiene von unten 10 Minuten vorbacken. Aus dem Ofen

nehmen und abkühlen lassen.

2. Knorr Feinschmecker Sauce nach Art Hollandaise fettarm nach Packungsangabe zubereiten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. Süßkartoffel, Karotte und Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Zucchini ebenfalls in Scheiben schneiden. Paprika entkernen und in dünne Streifen schneiden. Getrocknete Tomaten und Thymian hacken. Alles mit Olivenöl vermischen und mit Pfeffer würzen.

4. Eier unter die abgekühlte Sauce Hollandaise rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse auf dem Teigboden verteilen. Sauce gleichmäßig darübergießen. Mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) auf der 2. Schiene von unten 35-40 Minuten backen. Vor dem Anschneiden ruhen lassen.

Tipps zu diesem Rezept

Alles, was du zu dem Gericht brauchst, ist ein frischer Salat mit einem würzigen Dressing. Ideal als Mittagessen fürs Büro.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 25 min Backzeit: 40 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen