

# QUICHE MIT RATATOUILLE

*nach Regina Griesbeck*

## Zutaten für 1 Quiche

### Mürbteigboden (Ø 26 cm)

160 g Mehl  
3 EL kaltes Wasser  
100 g kalte Butter  
1 Prise Salz

### Sauce

250 ml Hafersahne  
1 EL Sesampaste o. ä. zum Binden der Sauce  
Salz, Pfeffer und Kräuter nach Belieben

## Belag

½ Zwiebel  
½ Zucchini  
½ Aubergine  
½ Paprika  
2 Tomaten  
Knoblauch, Pfeffer & Salz  
nach Belieben



## Zubereitung

Die Zutaten für den Mürbteig kneten und kalt stellen.

Das Gemüse für den Belag jeweils extra anbraten. Die Tomaten in Stücke schneiden und anbraten, den Knoblauch dazu geben, kurz dünsten und das Gemüse untermengen. Den Mürbteig in eine Form geben und mit dem Gemüse befüllen. Dann die Saucenzutaten anrühren und über die Quiche geben. Im Anschluss im Ofen bei 180° circa 30 Minuten backen.