

---

---

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** Brigitte

\*\*\*\*

**Bemerkungen:**

**Zutaten:** Zutaten für 6 Portionen

Teig:

200 Gramm Magerquark  
2 EL Milch  
2 EL Öl  
1 Ei  
½ TL Salz  
250 Gramm Dinkel-Vollkornmehl  
(Reformhaus)  
3 TL Backpulver  
TL Fett für die Form

Belag:

1 Aubergine  
3 EL Olivenöl  
Salz  
2 große Tomaten  
120 Gramm Ziegenfrischkäse  
3 Stängel Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
300 Gramm Zwiebeln  
2 EL Zucker  
2 EL Rotweinessig  
150 Milliliter Marsalawein  
grober Pfeffer

**Rezept:**

Für den Teig:

Quark, Milch, Öl, Ei und Salz verrühren. Mehl und Backpulver vermengen. Die Hälfte davon unter die Quarkmischung rühren. Restliches Mehl mit den Händen oder mit den Knethaken des Handrührers unterkneten. Teig in eine gefettete Pie- oder Springform (Ø 28 cm) drücken.

Für den Belag:

Aubergine abspülen, trocken tupfen und würfeln. In 2 EL Olivenöl unter Rühren etwa 4 Minuten dünsten. Salzen und herausnehmen. Tomaten abspülen, vierteln und den Stängelansatz herausschneiden. Käse in Streifen schneiden. Thymian und Rosmarin abspülen und trocken schütteln. Thymianblättchen abzupfen, Rosmarinnadeln abstreifen. Zwiebeln abziehen und halbieren. Im restlichen Olivenöl glasig dünsten. Mit Zucker und Salz bestreuen und 3 Minuten karamellisieren. Essig und Wein zugießen und in der offenen Pfanne etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

Tomaten, Zwiebeln, Auberginen und Käse auf dem Teigboden verteilen und mit 4 EL Weinsud aus der Pfanne beträufeln. Mit Thymianblättchen und Rosmarinnadeln bestreuen. Quiche im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad,

Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 etwa 30 Minuten backen. Die Quiche herausnehmen und mit Pfeffer bestreuen.