



# Kruidige quiche met courgette



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 kruimeldeeg (of bladerdeeg - kant-en-klaar)  
2 sjalotten (fijngesneden)  
1 scheutje olijfolie  
1 courgette (in blokjes)  
2 takjes rozemarijn (fijngesneden)  
2 takjes tijm (blaadjes eraf gerist)  
1 teentje knoflook (fijngesneden)  
5 eieren  
2 deciliter volle room  
60 gram parmezaan (geraspt)  
60 gram gruyère (geraspt)  
peper en zout  
nootmuskaat  
1 bosje bieslook (fijngesneden)

## Bereidingswijze

- 1.** Bekleed een beboterde en bebloemde taartvorm met het deeg. Vouw de overhangende rand van het deeg min of meer gelijk met de bovenkant van de vorm. Leg een vel bakpapier op het deeg en schep hier een kop bakparels, gedroogde bonen of rijst in. Zet 15 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Verwijder het bakpapier met de inhoud. Verlaag de oven naar 180 °C.
- 2.** Fruit de sjalotten glazig in olijfolie. Voeg de courgette, rozemarijn en tijm toe. Laat even aanbakken en voeg de knoflook toe. Roer nog even door en haal van het vuur.
- 3.** Klop in een kom de eieren met de room tot een homogeen mengsel.
- 4.** Voeg de twee soorten kaas toe en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.



- 5.** Verdeel het courgettemengsel over de bodem van de taart en giet het eiernengsel erbovenop.
- 6.** Zet 50 minuten in de oven. Laat nog even afkoelen en serveer lauw of koud.