

Courgettequiche met geitenkaas en tomaatjes

Ingredienten:

- kant en klare plakjes bladerdeeg (pakje van Koopmans)
- 1 courgette
- 1 bakje cherrytomaatjes
- 1 zakje geraspte geitenkaas
- 5 eieren
- 1 groot bekertje creme fraiche
- zout, peper
- Italiaanse keukenkruiden of Provençaalse keukenkruiden of alleen tijm of iets anders wat je lekker vindt
- paar eetlepels bloem

Bereiding:

Taartvorm bekleden met bakpapier en invetten.

Bladerdeeg over bodem en randen verdelen.

2/3^e deel van de doormidden gesneden tomaatjes over de bodem van bladerdeeg verdelen

In een kom mengen: geraspte courgette (schil hoeft er niet af), eieren, creme fraiche, zout, peper, kruiden, 2/3^e deel van de geraspte geitenkaas en een paar eetl. bloem.

De inhoud over de taartvorm verdelen, rest van de doormidden gesneden tomaatjes er over verdelen en bestrooien met het restant van de geitenkaas.

In een voorverwarmde oven van 200 graden C. in ongeveer 30 minuten garen.

Checken met een sateprikker of hij van binnen gegaard is.

Wil je hem niet totaal vegetarisch, dan doe je er hamreepjes, uitgebakken ontbijtspek, zalm of iets anders in wat je lekker vindt.

Veel succes!

Dorien