

Quiche met verse kaas en courgetten



Ingrediënten

- 200 g Pur Natur verse kaas
- 600 g courgetten
- 2 rode uien
- 1 teentje knoflook
- een handvol dille
- 3 eieren
- 1 vel kant en klare bladerdeeg
- peper en zout
- een klontje Pur Natur verse karneboter

Bereidingswijze

Snij de courgetten in blokjes en snipper de knoflook. Snijd de rode ui in reepjes. Stoof alles enkele minuten in een klontje boter op matig vuur tot de groenten glazig worden. Schep alles in een mengkom. Roer hieronder de verse kaas en losgeklopte eieren. Snipper de dille en voeg toe. Kruid met peper en zout. Verwarm de oven voor op 180°C.

Neem een taartvorm en leg hierin het deeg. Prik lichtjes met een vork en vul met de groentenmengeling. Bak gedurende 30 min. Serveer.