

Tomaten-Quiche



Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mehl
1 TL Salz
150 g Butter
1 Ei



Für den Belag:

300 g Tomaten, z.B. Kirschtomaten
200 g Frischkäse
3 Eier
2 Frühlingszwiebeln
Kräuter nach Belieben, z.B. Oregano,
Basilikum
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Für den Teig Mehl und Salz mischen. Butter und Ei hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Im Anschluss auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine gefettete Quicheform geben. Rand mit den Fingern leicht hochziehen und andrücken. Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen und zehn Minuten bei 180 Grad vorbacken.

Für den Belag den Frischkäse mit den Eiern verrühren. Kräuter und in Ringe geschnittene

Frühlingszwiebeln hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse auf dem vorgebackenen Teig verteilen. Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf der Frischkäsemasse verteilen. Die Quiche für 45 bis 50 Minuten fertig backen.

Tipp:

Die Hälfte des Frischkäses durch Schmand ersetzen. Wer mag, kann vor dem Backen Kapern auf der Quiche verteilen.



Guten Appetit!



Folge uns bei Instagram für noch mehr
Rezepte und Lebensmittelinfos:
[@heimischelandwirtschaft](https://www.instagram.com/heimischelandwirtschaft)