

# VEGETARISCHE TOMATEN-QUICHE



Einfache Quiche mit feinem Mürbteigboden, würziger Käsecreme und Cocktailtomaten, ideal auch an warmen Tagen und gut vorzubereiten!



Zubereitungszeit  
**15 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**50 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 30 cm

Höhe: 10 cm

## TEIG

Verarbeite das Mehl, die Butter, das Salz und das Ei schnell zu einem Mürbteig, am besten mit einer Küchenmaschine (Mixmesser, Knethaken) oder einem Handrührgerät (Knethaken). Wenn der Teig zu trocken ist, dann füge noch etwas Wasser hinzu, bis ein formbarer Teig entsteht.

Fette eine Tarteform mit Backtrennspray. Rolle den Teig mit etwas Mehl auf der Silikonmatte aus. Der Teig sollte hierbei größer sein, als die Form. Lege den Teig dann gemeinsam mit der Silikonmatte auf die Form und drücke den Teig an. Backe den Teig im Ofen bei 180 °C O/U für 15 Min. vor.

## BELAG

Bereite inzwischen den Belag vor: Reibe den Käse fein oder mixe ihn. Gebe den Quark, die Eier, die Milch, das Mehl und die Gewürze dazu und verrühre alles so lange, bis sich alles schön verbunden hat.

Verteile die Tomaten auf dem Mürbteigboden. Schneide den Basilikum mit einer Schere in Streifen, gebe ihn mit dazu, verteile die Käsecreme darüber und backe die Quiche in 35 Minuten bei 180 °C O/U fertig. Löse die Quiche nach 20 Min. Abkühlzeit aus der Form heraus. Die Quiche kann warm oder kalt serviert werden.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## TEIG:

- 250 g** Mehl
- 125 g** Butter (kalt)
- 1 TL** Salz
- 1** Ei
- 4 EL** Wasser (kalt)

## BELAG:

- 150 g** Käse  
(mindestens 45 % Fettanteil, z. B. Appenzeller)
- 250 g** Quark
- 3** Eier
- 400 ml** Milch
- 2 EL** Mehl
- ½ TL** Salz
- Pfeffer
- Chili
- Thymian
- 350 g** Cocktailtomaten  
(z. B. bunte Tomaten)
- einige Basilikumblätter