

GAUMENSPIELE REI



TOMATENQUICHE

1 Quiche (28 cm Durchmesser)

ZUTATEN:

Quiche-Teig:

250 g Weizenvollkornmehl
3 EL geriebener Parmesan
½ TL Salz
130 g kalte Butter
1 Ei
3 EL Milch
Butter für die Form

Füllung:

6-7 Tomaten (gemischte – gelbe, rote, große, kleine)
200 g Sauerrahm
2 Eier
80 g geriebenen Mozzarella
70 g geriebenen Parmesan
1 Bund Basilikum
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Parmesan und Salz mischen. Auf die Arbeitsfläche schütten. In der Mitte eine kleine Mulde machen.
2. Kalte Butter, Eier und Milch in die Mulde geben und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Auf einen Teller geben, mit Frischhaltefolie zudecken und mind. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Kurz bevor der Teig aus dem Kühlschrank kommt, Sauerrahm, Eier, geriebenen Mozzarella und geriebenen Parmesan (bis auf 2 EL) vermischen. Basilikum hacken und zu der Masse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Backrohr auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (200 Grad Heißluft) vorheizen.
5. Die Quiche-Form mit Butter einfetten. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen. In die Form geben, den überschüssigen Rand wegschneiden und den Teig in die Form drücken. Der überschüssige Rand kann verwendet werden um am Rand noch Ausbesserungen zu machen.
6. Tomaten waschen, den Strunk entfernen und quer halbieren.
7. Die Sauerrahm-Ei-Masse in die Quiche füllen. Die halbierten Tomaten darauf verteilen (etwas in die Masse drücken). Abschließend noch die 2 EL Parmesan drüberstreuen und pfeffern.
8. Die Quiche auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen. Anschließend das Backrohr leicht öffnen und die Quiche nochmal 15 Minuten rasten lassen.

WWW.GAUMENSPIELE REI.AT