Rezept

Raclette-Quiche mit Tomaten

Ein Rezept von Raclette-Quiche mit Tomaten, am 29.04.2024

Zutaten

100 g	kalte Butter
100 g	feine Haferflocken
	Salz
	Salz
200 g	Raclettekäse am Stück (am besten gut gekühlt)
150 g	Sahnequark
1 TL	getrockneter Oregano
	Salz
	Hülsenfrüchte zum Blindbacken
100 g	Weizenmehl + Mehl für die Arbeitsfläche
1	Eigelb (von 1 Ei Größe M)
500 g	Fleischtomaten
10	Basilikumblätter
2	Eier (Größe M)
3 EL	Milch
	1/2 TL getrocknete Kräuter der Provence
	Pfeffer
	Basilikumblätter zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Spring- oder Quicheform (Ø 28 cm bzw. 25 × 25 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Die Butter würfeln. Mit dem Mehl, den Haferflocken, dem Eigelb, 2 Prisen Salz und 3-5 EL kaltem Wasser rasch verkneten. In einer Schüssel zugedeckt 60 Min. kalt stellen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Tomaten waschen, abtrocknen und die Stielansätze entfernen. Tomaten in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden, salzen und beiseitestellen.

3. Die Form vorbereiten. Den Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen und in die Form legen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand bilden. Den Teig mit Backpapier bedecken, darauf die Hülsenfrüchte geben. Den Teig im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 20 Min. blindbacken. Die Form herausnehmen, Hülsenfrüchte und Papier entfernen. Den Ofen nicht ausschalten.

4. Die Basilikumblätter kalt abspülen, trocken tupfen und klein schneiden. Den Käse grob reiben und mit Eiern, Quark, Milch, Basilikum und getrockneten Kräutern verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Tomatenscheiben mit Küchenpapier trocken tupfen und auf den vorgebackenen Teig legen. Die Quarkmasse darübergießen. Die Quiche im heißen Ofen (2. Schiene von unten) ca. 30 Min. backen. Mit frischen Basilikumblättern garnieren.