

Rezept

Vegetarische Tomatenquiche

Ein Rezept von Vegetarische Tomatenquiche, am 19.04.2024

Zutaten

250 g Mehl	Salz
100 g weiche Butter	100 g fettreduzierter Frischkäse
1 Eigelb	Butter und Mehl für die Form
Mehl zum Arbeiten	20-24 klein Strauchtomaten
50 g Parmesan am Stück	100 ml Milch
125 g Crème double	4 Eier
2 EL Basilikumpesto	Pfeffer
Parmesan zum Hobeln (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM (CA. 24 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 748 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Butter, Frischkäse und Eigelb dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Form einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und in die Form legen, dabei einen kleinen Rand formen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. vorbacken.
3. Inzwischen die Tomaten waschen, trocken tupfen und nach Belieben die Stielansätze entfernen. Für den Guss den Käse reiben. Mit Milch, Crème double, Eiern und Pesto verrühren. Den Guss mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten mit den Stielansätzen nach oben auf dem Teigboden verteilen. Den Guss darübergießen.
4. Die Quiche im Ofen (Mitte) bei 160° (Umluft 140°) ca. 30 Min. backen. Die Quiche herausnehmen und kurz ruhen lassen. Dann aus der Form nehmen und nach Belieben Parmesan mit dem Sparschäler in Spänen darüberhobeln.