

Rezept

Mini-Quiches mit Tomaten

Ein Rezept von Mini-Quiches mit Tomaten, am 20.06.2024

Zutaten

300 g Mehl	150 g kalte Butter
Salz	300 g reife, aber feste Tomaten
4 Zweige Thymian (wer mag)	250 g Ricotta oder Doppelrahmfrischkäse
2 Eier (Größe M)	2 EL frisch geriebener Parmesan
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit 1 gestrichenen TL Salz und 50 ml kaltem Wasser zum Mehl geben. Alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Teig in 12 Portionen teilen. Jeweils zu einer Kugel formen, etwas ausrollen und in die Vertiefungen des Muffinblechs legen. Teig mit den Fingern gleichmäßig in den Vertiefungen verteilen. In der Form etwa 1 Stunde kühl stellen.
3. Für den Belag die Tomaten waschen oder häuten (dafür vorher mit kochend heißem Wasser überbrühen) und in der Mitte halbieren. Die Kerne mit den Händen aus den Tomaten quetschen und mit dem Messer abstreifen. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden, dabei die Stielansätze ausschneiden. Nach Belieben Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen von den Zweigen abstreifen.
4. Backofen auf 200 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 180 Grad). Den Ricotta oder Frischkäse mit den Eiern und dem Parmesan verrühren. Tomaten und eventuell den Thymian untermischen und die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Käsemischung auf dem Teig in den Vertiefungen verteilen. Quiches im Ofen (Mitte) etwa 30 Minuten backen, bis sie schön gebräunt sind. Kurz stehen lassen, aus der Form lösen und dann komplett auskühlen lassen, einpacken.