

Rezept

Schnelle Tomaten-Quiche

Ein Rezept von Schnelle Tomaten-Quiche, am 21.03.2023

Zutaten

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal (275 g)	2-3 TL Dijon-Senf
500 g Kirschtomaten	2 TL italienische oder Kräuter der Provence
Salz	Pfeffer
80 g Gruyère-Käse	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (6 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Blätterteig mit dem Trennpapier (nach unten) auf ein Backblech legen und auf die ganze Größe des Blechs ausrollen (das Trennpapier ist gleichzeitig Backpapier).

2. Den Senf auf den Teig streichen. Die Tomaten waschen, halbieren und mit der Schnittfläche nach oben darauf verteilen. Kräuter, Salz und Pfeffer darüberstreuen. Den Käse reiben und auf der Quiche verteilen. Die Quiche im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. goldbraun backen.