

Rezept

Tomatenquiche mit Feta

Ein Rezept von Tomatenquiche mit Feta, am 19.04.2024

Zutaten

225 g Mehl	1 TL Salz
125 g kalte Butter in Würfeln	1 Ei (M)
500 g feste Tomaten	1 dünne Stange Lauch
300 g Schafskäse (Feta)	Salz
200 g Crème fraîche	2 Eier (M)
Cayennepfeffer	Backpapier
Springform (28 cm Ø)	Basilikumblätter zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Aus dem Mehl, dem Salz, der gewürfelten Butter und dem Ei mit den Händen einen glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, zwischen zwei Stücke Backpapier legen und zu einer runden Teigplatte in Größe der Form ausrollen.
2. Die Springform mit dem Teig auskleiden, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Den Teig in der Form 1 Std. kühl stellen.
3. Für den Belag die Tomaten waschen, die Stielansätze mit einem spitzen Messer wie einen Keil herausschneiden. Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Vom Lauch das Wurzelende und die welken grünen Teile wegschneiden. Die Stange der Länge nach aufschneiden und unter dem fließenden kalten Wasserstrahl gründlich waschen, auch zwischen den Schichten. Lauch quer in feine Streifen schneiden. Den Schafskäse in dünne Scheiben schneiden.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Schafskäse und die Tomaten lagenweise auf den gekühlten Teigboden schichten, dabei jede Lage mit ein paar Lauchstreifen bestreuen und die Tomaten leicht salzen. Die Crème fraîche mit den Eiern mit dem Schneebesen verrühren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Auf der Tomaten-Käse-Schicht verteilen.
5. Die Quiche im heißen Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen, bis sie gebräunt ist. Herausnehmen, am besten noch 10 Min. ruhen lassen, dann in Stücke schneiden und mit Basilikumblättchen bestreuen.