



Tomaten Quiche

Zutaten:

Für den Teig:

200 g Mehl

1 Ei

100 g Butter

1 TL Salz

Für die Käse Masse:

200 ml Kochsahne

50 g Parmesan

100 g Frischkäse

2 Eier

Salz, Regenbogen Pfeffer

1 Pr. Muskat

300 g Cocktail Tomaten

einige Blätter frisches Basilikum

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten für den Teig verkneten (1 Min Teigstufe im TM) und in den Kühlschrank stellen.

Den Parmesan mit der zweiseitigen, verstellbaren Reibe fein reiben. Kochsahne und alle weiteren Zutaten in eine Schüssel geben, den Parmesan hinzufügen und alles gut verrühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

2/3tel des Teiges auf der Teigunterlage ausrollen und in die Springform legen. Den restlichen Teig für den Rand hernehmen.

Anschließend wird die Käsemasse auf den Teig gegossen.

Die Cocktailtomaten in der Masse verteilen.

40 Minuten backen.

Nach dem Backen ein bisschen auskühlen lassen und die Basilikum Blätter darauf verteilen.