

»TOMATENQUICHE MIT FETA«

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

Teig:

250 g Mehl
1 Prise Salz
125 g Butter

2-3 EL kaltes Wasser

auf einer Arbeitsplatte anhäufen,
zufügen
in kleinen Stücken darauf verteilen und mit einer Teigkarte
vermengen. Dabei die Butter immer wieder mit dem Mehl
„zerhacken“, bis ein krümeliger Teig entsteht.
nach und nach zufügen und kneten bis ein glatter Teig entsteht.
Den Teig zwischen Frischhaltefolie ausrollen. Die Springform
mit dem Teig auskleiden. Dabei einen 3 cm hohen Rand
formen. Den Teig in der Form 30 Minuten kühl stellen.

Quiche Füllung:

300 g Tomaten
150 g Lauch
250 g Feta

200 g Creme Fraîche
3 Eier
2 Stängel Koriander
Salz, Pfeffer, Muskat
100 g Cherry-Tomaten

waschen und in dünne Scheiben schneiden.
waschen und in feine Ringe schneiden.
in kleine Würfel schneiden.
Die Tomaten, den Lauch und den Fetakäse auf dem gekühlten
Teig verteilen.
Den **Backofen auf 200 °C** vorheizen.
mit
vermischen.
waschen, abzupfen, hacken und zufügen. Mit
würzen, gut verrühren und über das Gemüse geben.
waschen, in Scheiben schneiden und oben auf der Quiche
verteilen.
Die Quiche in der Mitte des Backofens **40 Minuten** backen,
herausnehmen und etwa **10 Minuten** ruhen lassen. Mit
Korianderblättchen dekorieren.

