

Tomaten-Quiche

Für 12 Stücke

250 g Weizenmehl, 405	125 g Butter	1 TL Salz
2 Eier, M	2 EL Öl	1 kleine Zwiebel
1 Zwg. Rosmarin	300 g Tomaten	50 ml Sahne
1 Mozzarella		

Mehl, Butter, $\frac{1}{2}$ TL Salz und ein Ei in eine Rührschüssel geben und mit den Händen oder mit dem Knethaken einer Küchenmaschine zu einem bröseligen Teig verkneten. Mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Eine Quicheform (35 x 13) mit etwas Öl einfetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Quicheform damit auslegen. Teig für 10 Minuten blindbacken.

Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und 5 Minuten in etwas Öl glasig braten. Rosmarin waschen, die Nadeln abzupfen und fein hacken.

Tomaten gründlich waschen und halbieren. Das zweite Ei mit Sahne und $\frac{1}{2}$ TL Salz verquirlen und Zwiebeln und Rosmarin dazugeben. Mozzarella in Scheiben schneiden.

Vorgebackenen Teig aus dem Ofen nehmen und die Zwiebel-Ei Masse darauf verteilen. Den Mozzarella darauf verteilen und zuletzt die Tomaten mit der Schnittfläche nach oben hineindrücken.

Die Quiche für 30 Minuten in den Ofen schieben.

NN am 08. Juli 2026