

Tomatenquiche



1. Mehl, 1/4 Teelöffel Salz, Butter in Stückchen und 1 Ei in den Mixtopf geben. 20 Sekunden / Stufe 4 vermischen. Aus dem Mixtopf nehmen und zu einer flachen Kugel formen. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. 5-6 Basilikumblätter abzupfen und klein schneiden. Die Tomaten waschen und je nach Größe halbieren.
3. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4 Eier und Sahne gründlich verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. Die runde Ofenhexe fetten. Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank holen und direkt in der Form ausrollen. Dabei auch einen Rand formen.
4. Eier-Sahne-Gemisch in die Form gießen. Tomaten und Basilikum darauf verteilen.
5. Die Quiche auf das Rost, unterste Schiene stellen. 30 Minuten backen.

Zutaten:

150 g Mehl
90 g Butter
5 Eier
Basilikum, frisch
150 g Kirschtomaten
200 g Schlagsahne
Salz, Pfeffer, geriebene
Muskatnuss

Benötigtes Material

Runde Ofenhexe

Zubereitungszeit

45 Minuten Vorbereitung
30 Minuten Backzeit