

# 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