



Rezept der Woche

Tomaten-Blätterteig-Quiche

Jetzt ist Tomatenzeit 🍅🍅🍅!

Zutaten für 1 Tarte (28cm)

- 2 Pck. Blätterteig (etwa 500 g)
- 500 g Tomaten
- 400 g Frischkäse
- 4 Eier
- 50 ml Milch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Chiliflocken
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- etwas Rucola oder frisches Basilikum

Eine Springform (28 cm Durchmesser) einfetten und diese mit beiden Packungen Blätterteig auslegen. Den überstehenden Teig vorerst leicht flach an den Rand drücken. Den Teigbogen mit einer Gabel einstechen.

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Tomaten waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit Milch, Eiern und den Gewürzen vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Frischkäsemasse in die Blätterteig-Springform füllen und gleichmäßig verteilen. Die Quiche mit den Tomatenscheiben bedecken. Wer möchte, kann sie zusätzlich mit etwas Reibekäse bestreuen.

Nun den überstehenden Blätterteig vom Rand lösen und dekorativ einrollen, damit er nicht über den Inhalt der Quiche ragt. Die Springform in den Ofen geben und für ca. 30 Minuten backen. Nach Belieben mit etwas Olivenöl und Rucola oder Basilikum garnieren und heiß oder kalt servieren.