

Tomaten-Quiche

250 g Mehl	in einer Schüssel anhäufen, eine Mulde formen und
125 g Butter	in Stücke schneiden und hinzufügen
1 Pr. Salz*) zum Mehl geben
1 Eigelb) und alles zu einem
2 EL Wasser) festen Teig verkneten

Den Teig abgedeckt mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
Backofen auf 180° (Ober-, Unterhitze) vorheizen.

Nun den Teig nochmals kneten und 3 mm dick ausrollen, eine gefettete Form damit auslegen und einen Rand von etwa 2 cm hochziehen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und 5 – 10 Minuten backen.

320 g Ricotta	in eine Schüssel geben und
2 Eier	hinzufügen und verrühren
40 g getr. Tomaten	in feine Streifen schneiden und dazugeben, mit
1 Pr. Salz*)
1 Pr. Bunten Pfeffer*) abschmecken
½ TL Oregano*)

Nun die Ricotta-Mischung auf dem vorgebackenen Boden verteilen.

1 Schalotte	in feine Streifen schneiden und auf der Käsemischung verteilen.
400 g Fleischtomaten	in Scheiben schneiden und auch auf dem Boden verteilen.

Bei 180° die Quiche auf unterster Schiene ca. 30 – 35 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist.

vor dem Servieren

1 Zweig Basilikum grob hacken und auf der Quiche verteilen.