

Tomaten-Quiche

1250 g Mehl	Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen
125 g Butter	in Stücke schneiden und zum Mehl geben...
1 Pr. Salz*	dazugeben
1 Eigelb) zum Mehl dazugeben und alles zu einem festen Teig
2 EL Wasser) verkneten

Den Teig abdecken und mindestens 30 Min. im Kühlschrank kalt stellen.

Nach ca. 30 Min. den Backofen auf 180° (Ober-;Unterhitze) vorheizen.

Den Teig nochmals kneten und 3 mm dick ausrollen, eine gefettete Form damit auslegen und einen Rand von 2 cm hochziehen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und ca. 5 - 10 Min. backen.

320 g Ricotta	in eine Schüssel geben und
2 Eier	hinzufügen und verrühren
40 g getr Tomaten*	in feine Streifen schneiden und ebenfalls dazugeben und mit
Salz*	
Pfeffer*	
½ TL Oregano*	abschmecken. Nun die Ricotta-Mischung auf dem vorgebackenen Boden verteilen

1 Schalotte in feine Streifen schneiden und auf der Ricotta-Mischung verteilen.

400 g Fleischtomaten in Scheiben schneiden und ebenfalls auf die Ricotta-Mischung geben

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

Vor dem Servieren

1 Zweig Basilikum grob hacken und auf der Quiche verteilen.