



TOMATEN- RUCOLA-QUICHE MIT KÄSE

Zutaten:

Mürbeteig:

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter
- 1 TL Salz
- Etwas Rosmarin
- 1 Ei
- 2 EL Wasser

Füllung:

- 300g Cocktailtomaten
- 1 Bund Rucola
- 280 g Frischkäse (Doppelrahm)
- 100 g würzigen Käse (z.B. Bergkäse)
- 4 Eier 1 kleine Zwiebel
- 80 ml Milch
- 2 TL Salz
- Prise Pfeffer
- Prise Rosmarin
- Prise Chili

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- 15min + 30-35min

So geht's:

- 1 Die Zutaten für den Mürbeteig in eine Schüssel geben und mit einem Knethaken-Aufsatz verrühren. Zum Schluss mit den Händen kneten und eine glatte Kugel formen. Diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, sodass der Teig größer ist als die Tarte-Form. Den Teig vorsichtig in die gefettete Form legen und festdrücken. Mit einem Messer den überstehenden Teig am Rand abschneiden und mit der Gabel ein paar Löcher in den Boden pieksen. Wer keine Form mit Heheboden hat, dem empfehle ich ein 5cm-breiten Streifen Backpapier in die Form zulegen, der an beiden Seiten übersteht, so lässt sich die Tarte später ohne Probleme herausheben.
- 2 Ein Backpapier auf den Mürbeteig legen und trockenen Reis oder Linsen darauf geben, diese bescheren etwas, sodass der Teig in Form bleibt. Den Teig bei 180 Grad O/U ca. 15min auf unterer Schiene backen.
- 3 Den würzigen Käse reiben oder sehr klein schneiden und mit dem Frischkäse, den Eiern, der Milch und den Gewürzen vermischen. Die Zwiebeln fein würfeln und mit hinzugeben. Den Rucola waschen und eine kleine Handvoll zur Deko beiseite legen. Den Rest grob zerreißen und unter die Füllung rühren. Die Linsen und das Backpapier vom Mürbeteig nehmen, die Füllung in die Backform füllen und gleichmäßig verteilen. Die Tomaten waschen, halbieren und mit der geschnittenen Seite nach unten in die Füllung drücken.
- 4 Die Quiche nun 30-35 min auf mittlerer Schiene backen.

