

## Quiche mit Tomaten

### Zutaten:

240 g Mehl  
120 g kalte Butter  
25 ml kaltes Wasser  
250 g Schlagsahne  
2 Eier  
3 Eigelb  
6 Tomaten  
100 g Schafskäse  
½ Bund Rucolasalat  
Olivenöl, Balsamico  
Pfeffer, Salz



### Zubereitung:

- Butter, Mehl, 1 Prise Salz und Wasser verkneten.
- In Alufolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.
- Eier, Eigelb und Sahne verrühren.
- Eiersahne salzen und pfeffern.
- Tomaten in Scheiben schneiden.
- Olivenöl, Balsamico über die Tomaten geben.
- Tomaten salzen und pfeffern.
- Eine Springform (Tarteform) einölen.
- Teig in die Form drücken.
- Dabei einen Rand von etwa 3 cm hochziehen.
- Eiersahne auf den Teig geben.
- Tomatenscheiben in die Eiersahne legen.
- Bei 200° C etwa 30 Minuten backen.
- Den Schafskäse in kleine Stücke schneiden.
- Schafskäse über die Quiche streuen.
- Quiche weiter 5 Minuten backen.
- Vor dem Servieren die Quiche mit Rucola überstreuen.