

Tomaten - Quark - Quiche

Zutaten Teig:

380 g Mehl
160 g Butter
1 Eigelb
1 Ei
½ TL Salz
3 EL Milch

Zutaten Belag:

250 g Cherry-Tomaten
650 g Magerquark
150 g Sahne
3 Eier
4 Knoblauchzehen
1 EL Zitronensaft
1 EL Schnittlauch (gehackt)
1 EL Kerbel (gehackt)
1 EL Petersilie (gehackt)
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- In Folie gewickelt mindestens 60 Minuten kühl stellen.
- Teig in eine gefettete Springform drücken.
- Dabei einen 3 cm hohen Rand hochziehen.
- Mit einer Gabel mehrfach einstechen.
- Etwa 10 Minuten bei 200° C blind backen.
- Eier, Sahne und Quark verrühren.
- Knoblauch pressen und unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- Die gehackten Kräuter ebenfalls unterrühren.
- Masse auf dem vorgebackenen Teig verteilen.
- Tomaten in die Quarkmasse drücken.
- Etwa 60 Minuten bei 200° C backen.