

# Quiche mit Tomaten und Basilikum.

 **35 Min.**

Zubereitungszeit

 **60 Min.**

Kühlzeit

 **leicht**

Aufwand

**Zutaten für: 4 Personen**

**Zubereitung:**

## Für den Teig:

200 g Dinkelmehl

75 g Weizenmehl

etwas Salz

1 TL getrocknete italienische Kräuter

150 g kalte PENNY Butter

1 Ei

Naturgut Bio-Olivenöl, für die Form

## Für den Belag:

500 g Tomaten

1 rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen

250 ml PENNY Sahne

4 Eier

60 g geriebener Parmesan

Salz und Pfeffer

Basilikumblätter, zum Garnieren

**1** Für den Teig beide Mehle mit Salz und Kräutern auf einer Arbeitsfläche vermischen. Die Butter in kleinen Stücken dazugeben und das Ei dazu schlagen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Bei Bedarf etwas kaltes Wasser ergänzen. In Folie wickeln und ca. 1 Stunde kühlen.

**2** Die Tomaten waschen, vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden.

**3** Den Knoblauch abziehen, fein würfeln, mit Sahne, Eiern und Parmesan verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

**4** Den Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Quicheform (ca. 11 x 30 cm) mit etwas Olivenöl einfetten.

**5** Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmal kurz durchkneten und dünn auf Formgröße ausrollen. Die Form damit auskleiden und den Rand gerade formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Tomaten und Zwiebelringe mischen und darauf verteilen. Den Sahne-Eier-Guss darübergießen und die Quiche für 40–45 Minuten im Ofen backen.

**6** Abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Basilikum garnieren.

**PENNY.**