



Gärtnererei Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertnerei-kiemle.de

Tomaten-Quiche

Eine Rezeptidee aus unserem Hause,
Gärtnererei Kiemle in Bietigheim-Bissingen

Tomaten-Quiche

Zutaten für 4 Personen:

- 240 g Mehl Type 405
- 120 g kalte Butter
- 6 EL Wasser (sehr kalt)
- 100 g Sahne
- 300 g Crème fraîche
- 3 Eier
- 100 g Gratinkäse, gerieben
- 300 g Cocktailtomaten (rot, gelb)
- Salz, Pfeffer

Für den Teig Mehl, Butter und eine Prise Salz per Hand zu Krümeln verarbeiten. Kaltes Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu Kugel formen und etwas plattdrücken, in Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde kühlen. Ofen vorheizen. Teig zwischen Backpapier und Frischhaltefolie auswellen und in eine Tarteform mit ca. Ø 28 cm legen. Mit Gabel einstechen und mit Backpapier und Blindbackkugeln o.ä. belegen. Für ca. 15 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze vorbacken. Kurz abkühlen lassen. Für die Füllung Sahne mit Crème fraîche, Eiern und geriebenem Käse vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Füllung auf den Quiche-Teig geben. Tomaten halbiert mit der Schnittseite nach oben in der Füllung verteilen. Quiche bei 190°C Ober-/Unterhitze für ca. 35 Minuten backen.

Arbeitszeit: **20 min.** Gesamtzeit: **130 min.** Schwierigkeit: **mittel**



Gärtneri Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertneri-kiemle.de

Guten Appetit
wünscht Ihre Gärtneri Kiemle.

Weitere Rezepte finden Sie
unter www.gaertneri-kiemle.de



Gärtneri Kiemle • Im Erlengrund 2 • 74321 Bietigheim-Bissingen