



**Rezept**

## Quiche mit Cherrytomaten

**Für die Füllung:**

- 400 g Cherrytomaten (z. B. Genusstomaten)
- 2 EL Basilikumblättchen
- 375 ml Schlagsahne
- 3 Eier
- 2 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- 150 g Ziegengouda (ersatzweise anderer Gouda)

**Für den Teig:**

- 250 g Mehl
- 150 g Butter
- 1 Ei
- Salz

**Außerdem:**

- Frischhaltefolie
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Fett für die Form
- Quiche- oder Tarteform

**Zubereitung:**

Mehl in eine Schüssel sieben, Butter in Stückchen, Ei, 1 EL Wasser und 1 TL Salz dazugeben. Alles mit den Knethaken des Mixers zum Teig verkneten. In Folie gewickelt 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche größer als die Form ausrollen, in die gefettete Quicheform geben, dabei einen Rand andrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (U: 180 °C/G: Stufe 3–4) ca. 10 Min. backen und herausnehmen.

Tomaten waschen. Basilikum waschen, trocken schütteln und, bis auf einige Blättchen, fein schneiden. Mit Sahne, Eiern und Mehl verquirlen, salzen, pfeffern. Käse reiben, unterheben. Masse auf den Teig geben. Tomaten darauf verteilen. Bei gleicher Temperatur weitere ca. 35 Min. backen. Mit restlichem Basilikum garnieren.