Pomito

Quiche mit Tomaten und Zucchini

Vorbereitungszeit: 135 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Butter oder Margarine, zimmerwarm: 125 g
- Ei: 2
- Knoblauchzehe: 1
- Mozzarella, gerieben: 75 g
- Salz: 1 Prise
- Salz und Pfeffer:
- Schlagobers: 150 g
- Tomaten: 3 (etwa 250 g)
- Topfen: 125 g
- Weizenmehl: 250 g
- Zucchini: 2 (etwa 250 g)
- ein paar frische Blätter Oregano: optional

Vorbereitung

Für den Quicheboden wird das Mehl mit dem Salz in eine Rührschüssel gegeben. Das Ei, den Topfen und die zimmerwarme Butter hinzufügen. Die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

In der Zwischenzeit werden die Zucchini und die Tomaten in Scheiben geschnitten.

Die Knoblauchzehe wird fein gehackt und in ein Standgefäß gegeben. Wer etwas frischen Oregano zur Hand hat, schneidet ein paar Blätter klein und fügt diese hinzu. Das Tomatenfruchtfleisch hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In eine separate Schüssel kommen der geriebene Käse, das Ei und der Schlagobers. Mit dem Schneebesen durchrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Quichetieg aus dem Kühlschrank nehmen und auf die Tartegröße ausrollen. Mit der Gabel mehrmals einstechen. Auf dem Boden wird das Tomatenfruchtfleischmischung gleichmäßig verteilt. Danach verteilt man die Zucchini- und Tomatenscheiben auf dem Fruchtfleisch. Zuletzt kommt der Käse-Schlagobersguss über das Gemüse.

Die Quiche wird im vorgeheizten Backofen mit Ober-Unterhitze bei 180°C etwa 40 Minuten hellbraun gebacken.

Dazu reicht man am besten grünen Salat.

Tipp: Die Quiche kann man auch kalt genießen und als food-to-go mit in Büro oder Schule nehmen.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 300 g