

## Herzhafte Tomaten-Quiche mit Thymian

VORBEREITEN

60  
Min.

RUHEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

45  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Quiche

#### Für den Teig

250 g Mehl  
1 Prise(n) Salz  
1 Ei  
125 g kaltes Butter  
1 Esslöffel kaltes Wasser  
etwas Butter und Mehl für die Form

#### Für die Füllung

2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
100 g getrocknete Tomaten (in Öl)  
3 Eier  
100 g Milch  
100 g Schmand  
50 g Pecorino  
1/2 Bund Thymian  
300 g bunte Tomaten

#### Zum Garnieren

1/2 Bund Thymian  
Honig

#### Besonderes Zubehör

Tarte-/Quicheform (35 x 13 cm)  
getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Bei diesem Tomatenrezept ist das bunte Gemüse der Star! In der Quiche wird es hier gleich doppelt verarbeitet: Extra würzig wird's dank getrockneter Tomaten in der cremigen Füllung. Für die Fruchtigkeit sorgen frische Tomaten oben drauf. Die machen in Kombi mit Thymian und einem Klecks Honig auf knusprigem Mürbeteig so einiges her.

- 1 -

Kalte Butter in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel zusammen mit Mehl, Salz und Ei erst mit den Knethaken, dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Teig zu einer länglichen Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln, leicht flach drücken und für mindestens 30 Minuten kaltstellen.

- 2 -

Für die Füllung Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Getrocknete Tomaten kleinschneiden. 2 EL des Tomatenöls in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten und abkühlen lassen.

- 3 -

Eier und Schmand verrühren. Milch nach und nach unterrühren. Pecorino reiben. Thymian von den Stielen zupfen und die Hälfte mit Pecorino unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 5 -

Quicheform einfetten und mit Mehl austäuben.  
Quicheteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn

## Herzhafte Tomaten-Quiche mit Thymian

ausrollen und die Form mit Teig auskleiden. Überstehende Ränder abschneiden. Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Trockene Hülsenfrüchte auf dem Teigboden verteilen und ca. 10 Minuten im heißen Ofen backen.

- 6 -

Boden aus dem Ofen holen, Hülsenfrüchte entfernen und Teig kurz abkühlen lassen. Zwiebeln und getrocknete Tomaten gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Quiche mit Ei-Schmand-Masse befüllen, dabei zum Rand ca. 0,5 cm Platz lassen. Quiche ca. 15 Minuten im heißen Ofen backen.

- 7 -

Tomaten waschen. Größere Tomaten in Scheiben schneiden, kleine längs halbieren. Quiche aus dem Ofen nehmen und mit Tomatenscheiben belegen. Mit restlichem Thymian bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Weitere 15-20 Minuten im heißen Ofen backen.

- 8 -

Quiche abkühlen lassen. Mit frischem Thymian und Honig garnieren und lauwarm servieren.