

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Tomaten-Quiche (Quiche Antoinette)

Zutaten: 100 g Butter, 200 g Vollkornmehl, 1 Prise Salz
6 große Tomaten, 150 g Mozzarella, 200 ml Saure Sahne, 2 Eier, 1
Handvoll Basilikumblätter, 1 kleine Handvoll Liebstöckel, halben
Bund Petersilie, 10-12 Stiele Schnittlauch, $\frac{1}{4}$ Knobzehe, Salz und
Pfeffer

Zubereitung: Butter, Mehl, Salz und ca. 100 ml Wasser zu einem
Teig verkneten. Kühl stellen, und eine Springform damit auslegen.
Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden und abwechselnd
dachziegelartig in die Form schichten.
Für den Guss die Saure Sahne mit den Eiern verquirlen, gehackte
Kräuter, Gewürze und Knobi unterheben und pürieren. Nochmal
abschmecken und über die Tomaten gießen.
Bei 180 Grad etwa 45 Minuten backen. Jedes Stück mit Kräutern
garniert servieren.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)