

TOMATEN

Reif für die Quiche

Sie sind der Deutschen liebstes Gemüse. Jetzt haben Tomaten wieder Hochsaison. Sonnengereift schmecken sie wunderbar aromatisch

Tomatenquiche

Zutaten (Für 1 Quiche, 26 cm Durchmesser bzw. für 12 Stücke)

Für den Teig:

- 250 g Mehl, Salz
- 1 Ei
- 50 g Magerquark
- 120 g Butter in Flöckchen
- Mehl, für die Arbeitsfläche

Für den Belag:

- 2 große Zucchini
- 4 EL schwarze, entsteinte Oliven
- 500 g Tomaten
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Schalotte, gehackt
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Butter für die Form
- 1/2 Bund Basilikum

1 Mehl mit einer Prise Salz mischen. Auf die Arbeitsfläche häufeln. In die Mitte eine Mulde drücken. Ei und Quark hineingeben. Butter um die Mulde herum verteilen. Mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Ihn zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für 30 Min. kalt stellen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

2 Zucchini waschen, putzen und längs in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Oliven hacken. Tomaten häuten, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit einem Esslöffel heißem Öl Knoblauch- und Schalottenwürfel anschwitzen. Tomaten und Oliven dazugeben, kurz mitschwitzen, salzen, pfeffern und vom Herd nehmen.

3 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen. Eine gebutterte Springform damit auskleiden und einen Rand hochziehen. Mit Zucchinis Scheiben belegen und leicht pfeffern. Basilikum waschen, Blättchen in schmale Streifen schneiden. Die Hälfte unter die Tomatenmasse mischen und noch mal abschmecken. Auf die Zucchini geben und im vorgeheizten Ofen etwa 35 Minuten backen. Quiche aus dem Ofen nehmen. Mit dem restlichen Basilikum bestreuen. In Stücke schneiden und lauwarm servieren.



Alle rtv-Rezepte finden Sie unter:
www.rtv.de/rezepte

Foto: Deutsches Obst und Gemüse