Schnelle Tomaten-Quiche

Die schnelle Tomaten-Quiche mit Blätterteig gelingt im Nu. Das vegetarische Rezept wird dir gefallen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 18 min

Gesamtzeit: 38 min



Zutaten

250 g	Tomaten
1 Packung	Blätterteig (ca. 200 g)
1 Stk.	Knoblauch
75 g	Sauerrahm
75 g	Créme frâiche
1 TL	Oregano (fein gehackt)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **schnelle Tomaten-Quiche** den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Tarteform ca. 26 cm mit Butter einfetten. Den Blätterteig ausrollen, in die Form legen, die Ecken andrücken und den Rand hochziehen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im Backofen zirka 8 Minuten vorbacken, danach auskühlen lassen.

2. Den Sauerrahm, Créme frâiche, klein gehackten Knoblauch, gehackten Oregano in eine Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.

3. Die vorgebackene Quiche mit der Creme bestreichen und mit Tomaten-Scheiben belegen. Im Ofen bei 180 °C weitere 10-15 Minuten überbacken.

Tipp

Man kann die Tomaten-Quiche noch zusätzlich vor dem Backen mit geriebenem Hartkäse oder

Mozzarella belegen.