Ziegenkäse-Tomaten-Quiche

Die Ziegenkäse-Tomaten-Quiche ist ein raffiniertes Ofengericht mit knusprigem Teig und würzig, cremiger Füllung. Ein köstliches und leichtes Mittagessen für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

250 g	Weizenmehl
0.5 TL	Salz
125 g	Butter
80 ml	Wasser
250 g	Cherrytomaten
150 ml	Schlagobers
200 g	Ziegenfrischkäse
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eidotter
1 Zweig	Rosmarin
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Ziegenkäse-Tomaten-Quiche** das Weizenmehl, kalte Butter und Salz zu einer krümeligen Masse verkneten. Nach und nach Wasser hinzufügen, bis ein glatter Teig entsteht. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Tarteform mit Butter einfetten und zwei Backpapierstreifen über Kreuz in die Form legen. Die Quiche lässt sich hinterher besser herausheben. Mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier und Bohnen oder Erbsen beschweren und etwa 15 Minuten **blindbacken**.

Anschließend die Bohnen entfernen und weitere 5 Minuten backen, bis der Boden leicht gebräunt ist.

3. Die Cherrytomaten waschen und halbieren. Zirka zwei Drittel vom Ziegenfrischkäse mit Schlagobers und Eiern verrühren. Mit fein gehacktem Rosmarin, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Die Tomaten gleichmäßig auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Die Ziegenkäse-Schlagobers-Masse darüber gießen. Den restlichen Ziegenkäse in kleinen Stücken darauf verteilen.

4. Die Quiche im Backofen etwa 25 Minuten backen, bis die Füllung gestockt und die Oberfläche goldbraun ist.

Tipp

Die Ziegenkäse-Tomaten-Quiche leicht abgekühlt servieren. Dazu passt ein frischer Kopfsalat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark besonders gut.