



MEIN GENUSS



## Tomaten-Blätterteig-Quiche



**It's a match!**

Tasty! Unser Knoblauchpulver verleiht deinen Speisen die typischen Geschmacksnoten der aromatischen Knolle!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Eine Springform mit etwa **28 cm Durchmesser** einfetten und diese mit beiden Packungen Blätterteig auslegen. Überstehenden Blätterteig an den Rand drücken. Den Teigbogen mit einer Gabel einstechen.
- 2 Die Tomaten waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit der Milch, den Eiern und den Gewürzen vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Den Ofen auf **180 Grad Umluft** vorheizen. Währenddessen die Frischkäsemasse vollständig in die Blätterteig-Springform füllen und gleichmäßig verteilen. Die Quiche mit den Tomatenscheiben bedecken. Wer möchte, kann sie zusätzlich mit etwas Reibekäse bestreuen.
- 4 Nun den überstehenden Blätterteig vom Rand lösen und etwas einrollen, damit er nicht über den Inhalt der Quiche ragt. Die Springform in den Ofen geben und für ca. **30 Minuten** backen. Nach Belieben mit etwas **Olivenöl** und Rucola garnieren und heiß servieren - **Guten Appetit!**

### Zutaten

*Ergibt eine Tarte (Springform: 28 cm)*

2 Pck. Blätterteig (etwa 500 g)  
500 g Tomaten  
400 g Frischkäse  
4 Eier  
50 ml Milch  
1 TL Knoblauchpulver  
1 TL Chiliflocken  
Salz und Pfeffer  
Olivenöl  
Rucola

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.10.2026.