



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 scheiden. 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 31.07.2026.