



## Bärlauch-Quiche mit Tomaten

### Zutaten Quicheteig:

1 Stück Parmesankäse (40g)  
150g Mehl  
75g Butter

### Zutaten Belag:

250g Cockailtomaten  
2 rote Zwiebeln  
1 TL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
1 Handvoll Bärlauch (ca. 40g)  
230g Frischkäse  
130ml Milch  
4 Eier  
Muskatnuss

### Zubereitung:

Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Parmesan reiben. Mehl, Butter und Parmesan zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten kaltstellen.

### Zubereitung Belag:

Tomaten waschen und halbieren. Zwiebeln schälen, halbieren, in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Salzen, pfeffern und von der Herdplatte ziehen. Bärlauch waschen, trockenschütteln und in Streifen schneiden (etwas für die Garnitur beiseitelegen).

Frischkäse mit Milch und Eiern glattrühren. Bärlauch zufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Teig ausrollen, die Quicheform (26cm) mit Butter auspinseln und den Teig damit auskleiden. Zwiebeln darauf verteilen, Eieryuss darüber geben. Mit Tomaten belegen und ca. 40–45 Minuten goldbraun backen und dann mit dem übrigen Bärlauch bestreuen.