



Lachs-Quiche mit Tomaten

Zutaten Mürbeteig: (24er Form)

125g Butter
250g Mehl
1 Eier

Zutaten Belag:

2 Eier
3 Zweige Basilikum
12 Kirschtomaten
500g Lachs
1 Zwiebel
150g ger. Käse
150g Sahne
2 EL Crème fraîche
1 TL Stärke
3 EL Olivenöl
Pfeffer, Salz

Zubereitung Mürbeteig:

Butter würfeln, mit Mehl, 1 TL Salz und 1 Ei verkneten. Teig ca. 30 Min. kaltstellen.

Zubereitung Belag:

Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

In der Zwischenzeit die Tomaten halbieren, die Zwiebel würfeln, das Basilikum groß schneiden und den Lachs in 9-10 Scheiben schneiden.

Tarteform einfetten und mit dem Teig auslegen, Rand andrücken und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Jetzt etwas Käse auf dem Boden verteilen.

Sahne, Crème fraîche, Stärke, 2 Eier, Zwiebeln, Salz und Pfeffer verrühren. Übrigen Käse unterrühren. Mix auf dem Boden verteilen. Mit Lachs und Tomatenhälften belegen. Beides mit Öl bestreichen, würzen.

Das Ganze auf mittlerer Schiene ca. 35-40 Min. backen.