

Tomatenquiche

Reife Tomaten, knuspriger Teig, cremige Füllung. Tomatenquiche ist das perfekte Sommeressen. Hier ist jeder Bissen ein Genuss! Bei uns ist es eins der ersten Gerichte nach der Tomatenernte. Ob zum Picknick, zum Brunch oder auf dem Buffet für die Gartenparty: diese Quiche ist immer der Renner! Und einmal ausgekühlt und vorgeschnitten, kannst du sie einfach auf der Hand essen.



Tomatenquiche | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Quiches | 12 Portionen): 125 Gramm kalte Butter | 250 Gramm Mehl | 3 Esslöffel Milch | 6 Eier | 9-10 mittelgroße Tomaten | 300 Milliliter Sahne | 2 Teelöffel Thymian | 40 Gramm (vegetarischen) Parmesan | 2 Teelöffel Salz | Getrocknete Hülsenfrüchte (z. B. Kichererbsen zum Blindbacken)



Tomatenquiche | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (90 Minuten): 1. Einen halben Teelöffel Salz mit der kalten Butter, Mehl, Milch und einem Ei vermengen und circa 10 Minuten kneten, bis ein samtiger Teig entsteht. 2. Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. 3. Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. 4. Den Mürbeteig ausrollen. 5. Die Backform (Teig reicht für ein Blech oder zwei runde Formen mit 25 cm Durchmessern oder zwei längliche Tarte-Formen mit 10 x 32 cm oder 12 Tartelette-Formen) mit dem Teig auslegen. 6. Den Teig vorsichtig an den Rand andrücken und überschüssigen Teig entfernen. 7. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. 8. Form bis zum Rand mit Hülsenfrüchten (z. B. Kichererbsen) zum Blindbacken füllen Mürbeteigboden circa 12-15 Minuten backen. 9. In der Zwischenzeit restliche Eier mit der Sahne verquirlen, salzen, Thymian hinzugeben und Parmesan unterrühren. 10. Tomaten in dicke Scheiben schneiden (sie sollten so dick sein, wie der Quiche-Rand hoch ist). 11. Tomaten auf dem Quiche-Boden verteilen und die Sahnemasse eingießen. 12. Quiche für circa 30 weitere Minuten backen. 13. Vor dem Anschneiden auskühlen lassen.

Wenn dir meine Tomatenquiche schmeckt, solltest du auch einmal meine [Spargel-Quiche](#), [Ziegenkäse-Birnen-Tarte](#) und meine [Zwiebeltarte](#) ausprobieren. Jetzt noch mehr [Quiche & Tarte Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 278 Kalorien | 19,7 Gramm Fett | 17,7 Gramm Kohlenhydrate | 8 Gramm Eiweiß