



## Bunte Tomatenquiche



### Zutaten für die Quiche:

Muskatnuss, gerieben  
1 Handvoll Rucola  
Salz & Pfeffer  
4 Eier  
500 g bunte Tomaten  
1 Handvoll Cocktailtomaten  
200 g Erbsenschoten  
Hefekuchenteig (a. d. Kühlregal)  
200 ml Sahne  
50 g Parmesan (gerieben)  
120 g Mozzarella  
Mehl  
Butter



GRAEF Alleschneider Sliced Kitchen SKS 900 in titan



GRAEF Mini-Slice Aufsatz für Alleschneider Sliced Kitchen



Kaiser Quiche- und Obstkuchenform La Forme Plus, rund

1

Den Grill (mit Deckel ca. 180°C - 200°C) für mittlere bis hohe indirekte Hitze vorbereiten oder alternativ den Ofen vorheizen.

2

Die Grillpfanne oder Quiche-Form mit Butter einfetten und mit etwas Mehl austreuen. Den Teig abrollen, locker in die Form legen und andrücken.

3

Den Strunk der Tomaten entfernen, in den Mini-Slice Aufsatz füllen und auf Stufe 5 in dünne Scheiben schneiden. Die Cocktailtomaten halbieren und Tomaten und Erbsen auf dem Teig verteilen.

4

Nun Eier, Sahne und Parmesan miteinander verrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Flüssigkeit über die Quiche gießen und bei indirekter Hitze, geschlossen 35 Minuten grillen oder alternativ im Backofen garen.

5

Die Quiche vom Grill (oder aus dem Ofen) nehmen und mit Mozzarella und Rucola garnieren.

Wer möchte kann den Quiche-Teig ganz einfach selbst zubereiten. Für eine Quiche 250g Mehl mit 125g Butter, einem halben Teelöffel Salz und einem Ei verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt, 30 Minuten kalt stellen. Danach den Teig einfach ausrollen und in eine Quiche-Form geben. Nach Belieben belegen.