

# TOMATEN-QUICHE

## Auf unserem großen runden Stein

Vorbereitungszeit 10 Min | Backzeit 35 Min

## So wird's gemacht:

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Parmesan in den Mixtopf geben und 10 Sek/Stufe 10 zerkleinern. Mehl, Butter, Salz, Wasser und Ei zugeben und 30 Sek/Stufe 4 vermischen.

Teig auf den leicht gefetteten großen runden Stein geben und ausrollen.

Frischkäse und Pesto vermischen und auf dem Teig verstreichen. Tomaten halbieren, auf dem Pesto verteilen, Pinienkerne darüberstreuen und für 35 Min in den vorgeheizten Backofen geben.

Auf die heiße Quiche den Basilikum verteilen, Balsamicoessig darübergießen und noch warm servieren.



## ZUTATEN:

- 50 g Parmesan
- 250 g Mehl
- 150 g kalte Butter
- 1 TL Salz
- 2 EL Wasser
- 1 Ei
- 150 g Frischkäse
- 50 g Basilikumpesto
- 400 g Cocktailtomaten
- 50 g Pinienkerne
- etwas Basilikum gehackt
- Crema Balsamico-Essig

**Gutes Gelingen, Deine Melli**