

REZEPTE

TOMATEN ZIEGENKÄSE QUICHE

ZUTATEN MÜRBEITEIG:

250g Mehl

120g Butter

1 Ei

1 Prise Meersalz

1 TL Signor Rossi Gewürz (*Patrizia Produkt)



FÜLLUNG:

200g Ziegenfrischkäse

150g griechischer Joghurt

1 gehäufte Eschöpfel Honig

70g Parmesan, gemahlen

2 Eier

Ca. 400g kleine Tomaten, bunte Mischung, Meersalz, Basilikum oder Rosmarin, Pfeffer aus der Mühle,

Etwas Olivenöl Zitrone (*Patrizia Produkt)

2-3 TL Signor Rossi Gewürz

TOPPING:

Gehobelter Parmesan, Pinienkerne, Meersalz, Pfeffer, frischer Basilikum- oder Rosmarin Zweig nach Gusto

*Patrizia Produkte findest Du bei www.patrizia.de

REZEPTE

oder stelle eine individuelle Anfrage unter info@patrizia.de

ZUBEREITUNG:

Verknete die Zutaten für den Mürbeteig zügig miteinander, wickle den Teig in Frischhaltefolie ein und lasse ihn für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

Heize den Backofen auf 180 Grad vor, rolle den Teig mit einem Nudelholz aus und gebe ihn in eine gefettete Tarte - oder Quiche Form. Steche ihn mehrfach mit einer Gabel ein. Belege ihn mit Backpapier und Backlinsen und backe ihn blind für ca. 10 Minuten im Ofen.

Halbiere derweil die Tomaten und marinieren sie in einer Schüssel mit einem Schuss Zitronen Olivenöl* und dem Gewürz Signor Rossi*.

Verrühre die Zutaten für die Creme Füllung. Nimm die vorgebackene Quiche aus dem Backofen, entferne das Backpapier und die Backlinsen und fülle die Creme, nach kurzer Abkühlung, auf den Teig. Setze die Tomaten auf die Creme und toppe die Quiche mit gehobeltem Parmesan, Pinienkernen und würze sie nach Gusto mit etwas Zitronen Olivenöl*, frischem Pfeffer, Meersalz, Signor Rossi* und einem frischem Rosmarinzweig.

Backe die Quiche für ca. 35-40 Minuten im Backofen fertig.

Die Quiche ist warm zusammen mit einer Salatbeilage ein Genuss, macht aber auch kalt serviert am nächsten Tag eine bella figura...! Lecker mit einem fruchtigen Glas „blanc de noir“ ...

DEINE PATRIZIA

CUCINA PATRIZIA SEPTEMBER 2018 | CONTACT@PATRIZIA.DE

REZEPTE

*Patrizia Produkte findest Du bei www.patrizia.de oder stelle eine individuelle Anfrage unter info@patrizia.de

