



## Mediterrane Käse-Oliven-Quiche

mit Tomatensalsa



30-40min



2 Personen

Diese Quiche war der Hit in unserer Testküche! Die ging schnell, einfach und ist so, so lecker! Die cremige Eirmischung mit Hirtenkäse, getrockneten Tomaten und Kalamata-Oliven schmeckt auf der Zunge nach Sonne. Mit der frischen Tomatensalsa garniert, träumen wir schon vom nächsten Sommerurlaub!



## Was du von uns bekommst

- Quicheteig <sup>1</sup>
- Tomaten, getrocknet (Punto Verde) <sup>12</sup>
- Trakaya Käse Feta Art
- Crème fraîche <sup>7</sup>
- Kräutermix: Basilikum & Thymian
- Lauchzwiebel
- Kirschtomaten
- Kalamata Oliven ohne Stein

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backblech
- Küchenreibe
- runde Quicheform

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 685kcal, Fett 44.6g, Kohlenhydrate 48.3g, Eiweiß 20.2g



### 1. Füllung vorbereiten

Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Oliven** und **Tomaten** abtropfen lassen und fein hacken. Den **Thymian** von Stängel streifen. Den **Käse** fein krümeln.



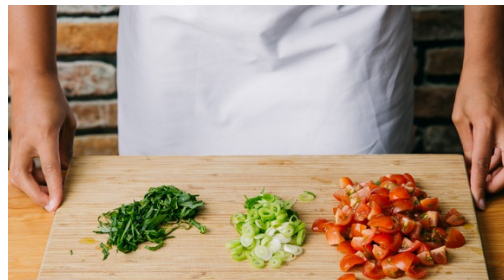
### 2. Füllung mischen

Den **gekrümelten Käse** mit **Crème fraîche**, **Oliven**, **Tomaten**, **Thymian**, Salz, Pfeffer und 2 Eiern zu einer Creme mischen.



### 3. Quiche füllen

Den **Quicheteig** mit Papier in eine runde, ca. 23cm breite Tarteform ausrollen und die **Füllung** hinzufügen. Ggfs. den **Teig** am Rand abschneiden. **Tipp:** Eine dünne Metallform eignet sich am besten für einen knusprigen Teig! Ca. 25-30Min. im Ofen backen, bis die **Füllung** goldbraun ist. Im Anschluss ca. 5Min. abkühlen lassen, damit die **Füllung** etwas aushärtet.



### 4. Salsa vorbereiten

In der Zwischenzeit die **Kirschtomaten** achten. Die **Lauchzwiebeln** in feine Röllchen schneiden. Die **Blätter des Basilikums** von Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden.



### 5. Salsa mischen

Zum Schluss **Tomatenwürfel** mit **Lauchzwiebeln**, 1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig, Salz und Pfeffer zu einer **Salsa** mischen.



### 6. Salsa fertigstellen

Die **Basilikumblätter** erst kurz vor dem Servieren unter die **Salsa** mischen und diese mit der **Quiche** servieren.