



Mediterrane Käse-Oliven-Quiche

mit Tomatensalsa



30-40min



3-4 Personen

Diese Quiche war der Hit in unserer Testküche! Die ging schnell, einfach und ist so, so lecker! Die cremige Eismischung 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

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

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- 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 660kcal, Fett 47.7g, Kohlenhydrate 38.8g, Eiweiß 16.3g



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.



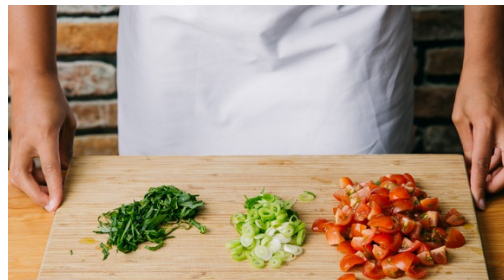
2. Füllung mischen

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. 28cm breite Tarteform ausrollen und die **Füllung** hinzufügen. Ggfs. den **Teig** am Rand einrollen. **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.