

Quiche auf Tomaten, Parmesan und Pinienkernen

Zutaten:

Parmesanteig:

- 200 g Mehl (Typ 550)
- 100 g Butter
- 50 g Parmesan gerieben
- 1 TL Knoblauchpulver
- Priesse gemahlener Pfeffer
- 1 TL Salz
- 2-3 EL Creme Fraiche



Pesto Rosso:

- 300 g Kirschtomaten
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 EL Puderzucker
- 1 EL Salz
- Pfeffer nach belieben
- Oregano, Majoran & Basilikum nach belieben
- 4-5 EL Olivenöl
- 60 g Parmesan
- 50 g Pinienkerne
- Handvoll Basilikum
- Etwas Salz und Pfeffer

Füllung:

- 300 g Kirschtomaten
- 100 g Mozzarella
- 50 g Parmesan
- Handvoll Basilikum
- 2 TL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Puderzucker

Zubereitung: Ofentomaten

Die Tomaten waschen, halbieren und auf Backpapier auf einem Blech ausbreiten. Die Seite der Haut auf das Blech.



Puderzucker, Kräuter, Salz und Pfeffer über die Tomaten streuen. Bei 100°C – 200°C mindestens 1 Stunde im Ofen trocknen und die ganze Nacht im offenen Ofen trocknen lassen.

Pinienkerne rösten. Parmesan reiben.
Alle Zutaten vermengen und pürieren.
Abschmecken und in ein Glas füllen bzw.
beiseite stellen.



Préparation: Quiche pâte

Mehl, Butter, Parmesan und Gewürze in eine Schüssel geben
und gut verrühren



Nach und nach Creme Fraiche hinzugeben bis ein homogener nicht zu „matschiger“ Teig entsteht.



Den Teig in einer befetteten Form ausrollen und für 10 min ruhen lassen.



Bei 200°C Umluft 10 Minuten goldbraun blind backen..



Remplissage

Tomaten halbieren, mit dem Basilikum, Salz und Pfeffer vermischen.



Pesto Rosso nach Belieben auf den gebackenen Teig geben.



Mozzarella auf das Pesto geben und darauf die Tomatenmasse geben. Puderzucker über die Tomaten sieben, mit Parmesan bestreuen.



30 – 40 min bei
180°C bei Umflucht
backen.



Und Fertig. Nun lass es dir
mit ein wenig frischem
Basilikum schmecken.

