

Ziegenkäse-Quiche

Zutaten:

Für den Mürbteig:

- ☞ 180 g Mehl
- ☞ 1 Ei
- ☞ ½ TL Salz
- ☞ 75 g Butter

Belag:

- ☞ 300 g Ziegenfrischkäse
- ☞ 3 Eier
- ☞ 100 g Milch
- ☞ 1 Handvoll Oliven
- ☞ 1 Handvoll Cocktailtomaten
- ☞ 4 Zweige Thymian
- ☞ Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit: 30 min

Backzeit: 30 – 35 min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Stücke



Zubereitung:

Mehl, Ei, Salz, Butter in kleine Stücke schneiden & einen geschmeidigen Teig kneten. 30 min. darf er sich jetzt ausruhen. In der Zeit kann man schon die Füllung vorbereiten.

Ziegenfrischkäse, Milch & Eier mit Salz & Pfeffer verquirlen. Thymian waschen, trocken schütteln & die Blättchen abzupfen. In die Eimasse geben.

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Teig in eine Tarteform Ø 24 cm drücken & mit einer Gabel mehrfach einstechen & 5 min. im Ofen vorbacken. Nun die Ei-Käse-Masse eingießen mit Oliven & halbierten Tomaten belegen & ca. 30 – 35 min. fertig backen