



MASCARPONE-TOMATEN-QUICHE

von Sarah Brinkmann



ZUTATEN

Teig:

180 g Mehl

80 g Butter

60 g Wasser

1/2 TL Royales Genuss Salz*

Belag:

75 g Schinkenwürfel

400 g Cherrytomaten

1 rote Zwiebel

250 g Mascarpone

20 Speisestärke

3 Eier

1/2 TL Regenbogen Pfeffer* aus der Mühle

1/2 TL Royales Genuss Salz*

2 TL Tomatenliebe*

1 TL Hot Dance*

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten für den Boden einen Teig herstellen.

Diesen zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einpacken und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eine Springform mit Backpapier auslegen. Den fertigen Boden in der Springform ausrollen, dabei einen Rand von ca. 2-3 cm hochziehen. Mit einer Gabel einige Löcher in den ausgerollten Teig stechen.

Cherrytomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf den Boden legen. Schinkenwürfel darüber streuen. Mascarpone, Eier, Milch und Speisestärke mit dem Mixer verrühren, Tomatenliebe und Hot Dance hinzugeben, nochmals verrühren und auf den Boden geben.

Die Quiche im Anschluss für 50 Minuten im Ofen backen, ggf. nach 30 Minuten mit Backpapier abdecken.

Die fertige Quiche in Stücke schneiden und kalt servieren.

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz