



Rezept für Tomaten-Quiche

200 g Mehl,
1 Ei,
100 g Butter,
etwas Salz
600 g Tomaten
75 g Räuchertofu
4 Eier
75 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer
1 Bund Basilikum

zu einem glatten Teig verkneten und 30 Min. kalt stellen.
häuten und halbieren.
in Würfel schneiden.
und
verrühren. Mit
würzen.
waschen. Etwas zum Garnieren beiseite stellen, den Rest hacken und unter die Eiermilch rühren. Eine Quiche-Form mit dem Teig auslegen. Tomaten darauf verteilen und die Eiermilch darüber gießen. Mit den Tofu-Würfeln bestreuen. Die Quiche im Ofen bei 200 °C 50- 60 Min. backen, mit Basilikum garnieren.