



Hokkaido-Quiche mit Cherrytomaten

250 g Dinkel-Vollkornmehl

1 Ei

2 Prisen Salz

125 g Butter

Kaltes Wasser

1 Zwiebel

1 EL Bratöl

500 g Hokkaido

1 Rote Zwiebel

250 g Cherry Tomaten

100 g Bergkäse

1 Zweig Rosmarin

2 Eier

75 ml Sahne,

50 ml Milch,

Salz,

Pfeffer

1 Prise Muskat

auf der Arbeitsfläche anhäufeln und in die Mitte eine Mulde drücken.

und

auf das Mehl geben.

in Flöckchen auf dem Mehland verteilen und alles schnell zu einem Teig verkneten. Evtl. etwas

dazugeben. Eine Springform einfetten, die Form mit dem Teig auslegen und einen Rand hochziehen. Für 30 Minuten kalt stellen. häuten und fein würfeln.

in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen.

waschen, halbieren, die Kerne entfernen und ein paar Spalten abschneiden und als Deko zur Seite legen. Den Rest in kleine Würfel schneiden.

häuten und in Ringe schneiden.

waschen und halbieren.

reiben.

waschen, trocken schütteln und die Nadeln vom Zweig abzupfen.

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

mit

und

in eine Schüssel geben und vermischen. Die Zwiebelwürfel und Kürbiswürfel auf dem Teig verteilen. Die Eimasse darübergießen und mit dem Käse bestreuen. Anschließend die halbierten Tomaten, Kürbisspalten, Zwiebelringe und Rosmarinnadeln darauf verteilen. Die Quiche im Ofen für ca. 35-40 Minuten backen lassen.