

## INFORAMA MONATS-REZEPT

AUGUST 2019

### TOMATEN-BASILIKUM-QUICHE



Für 4 Personen, Springform 24 cm Durchmesser, Boden mit Backpapier belegt

#### Zutaten:

220 g Mehl  
80 g Butter  
1 TL Basilikum gehackt  
1 EL Crème fraîche

In eine Schüssel geben und mit der Butter, der Crème fraîche und gehacktem Basilikum zu einem Teig kneten. Ausrollen, in die vorbereitete Springform legen, einen Rand von 3 cm hochziehen und 30 Minuten kaltstellen.

wenig Paniermehl  
1 Handvoll Basilikumblätter  
3 Eier  
2,5 dl Rahm  
1 TL Salz  
Pfeffer nach Belieben  
50 g Mozzarella, grob gerieben  
50 g Sbrinz, fein gerieben

Den Teig nach der Kühlung mit der Gabel einstechen.

1 TL Raps- oder Olivenöl  
1 Zwiebel

auf den Teigboden verteilen.  
 $\frac{3}{4}$  der Basilikumblätter klein schneiden, zusammen mit den Eiern, dem Rahm, den Gewürzen und dem Käse in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die Masse auf den Teig giessen.

600 g Tomaten  
Salz, Pfeffer

Die Zwiebel in feine Ringe schneiden und in der Bratpfanne glasig anbraten, gleichmässig in der Kuchenform verteilen.

Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, mit wenig Salz und Pfeffer würzen, in die Form schichten.

#### Backen:

Auf der mittleren Rille In einem auf 200°C vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen. Nach dem Backen mit den restlichen Basilikumblättern dekorieren und geniessen.

### EIN STÜCK SOMMER...

Unsere deutschsprachigen Nachbarn nennen sie Tollapfel, Paradeiser, Liebesapfel oder Wolfspirsich – alle meinen dasselbe:

Das von uns vergleichsweise unspektakulär „Tomate“ genannte Fruchtgemüse ist ein sehr beliebter, schmackhafter, vielseitiger Genuss, der ein Stück Sommer repräsentiert.