



Bunte Tomatenquiche mit Pinienkernen

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

	Für den Teig:	250 g	Mehl
1	Ei	160 g	Butter
	Salz		Für die Füllung:
200 ml	Sahne	4	Eier
	Pfeffer & Salz	300 g	Cocktailtomaten
50 g	Pinienkerne	4 Zweige	Thymian

Zubereitung

Zubereitung

1. Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine Mulde in der Mitte formen.
2. Ei und kalte Butterstückchen in die Mulde geben und mit dem Salz zu einem Teig kneten.
3. In Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
4. Für die Füllung die Eier mit der Sahne sowie dem Thymian verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Tomaten halbieren.
6. Den Teig auf einer mehlierten Arbeitsplatte mit einem Nudelholz ausrollen und in eine Quicheform legen.
7. Überstehende Teigränder entfernen.
8. Die Tomaten darauf verteilen und die Sahne-Ei-Mischung aufgießen.
9. Mit den Pinienkernen bestreuen und bei 180°C etwa 35 Minuten im Ofen backen.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.