



Tessiner Tomatenquiche (zum Apéro nur ½ Menge)

Zutaten:

125 gr. Speckscheiben
1200 gr. Fleischtomaten
450 gr. Kuchenteig
2 dl Rahm
4 Eier
100 gr. Sbrinz oder Parmesan

Salz, Pfeffer und 1 EL Gehackten Thymian (frischer Basilikum und Oregano)

Zubereitung (für 4 Personen)

Speck in der Bratpfanne anbraten und auskühlen lassen. Fleischtomaten in Achtel schneiden. Den Kuchenteig ausrollen (ca. 3 mm) und auf Backblech legen und mit Gabel einstechen. Speckstreifen und Tomaten auf dem Teigboden auslegen. (wie Apfelschnitze)

Guss vermischen und würzen. Auf belegten Teig giessen und in 220 Grad vorgeheizten Ofen schieben. (unterste Rille) ca. 40 Minuten backen.

Vor dem Aufschneiden und Servieren 10 Minuten ruhen lassen.