

## Tomaten Quiche

### Zutaten:

*für den Teig:*

250 g Vollkornmehl  
100 g Butter  
1 Ei  
Salz

*für den Belag:*

750 g Tomaten  
200 ml Schlagsahne  
1 Ei  
Basilikum, frisch  
Schnittlauch, frisch  
Salz, Muskat

### Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, Ei und einer Messerspitze Salz einen Knetteig zubereiten.

Teig in einer gefette Springform gleichmäßig verteilen.

Die Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen.

Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und den Basilikum klein zupfen.

Die restlichen Zutaten verquirlen und mit den Gewürzen abschmecken.

Wer mag, kann die Quiche mit Streukäse verfeinern.

Anschließend bei 180 °C 30 Minuten backen.

