

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Tomaten-Quiche (Quiche Antoinette)

**Zutaten:** 100 g Butter, 200 g Vollkornmehl, 1 Prise Salz  
6 große Tomaten, 150 g Mozzarella, 200 ml Saure Sahne, 2 Eier, 1  
Handvoll Basilikumblätter, 1 kleine Handvoll Liebstöckel, halben  
Bund Petersilie, 10-12 Stiele Schnittlauch,  $\frac{1}{4}$  Knobzehe, Salz und  
Pfeffer

**Zubereitung:** Butter, Mehl, Salz und ca. 100 ml Wasser zu einem  
Teig verkneten. Kühl stellen, und eine Springform damit auslegen.  
Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden und abwechselnd  
dachziegelartig in die Form schichten.  
Für den Guss die Saure Sahne mit den Eiern verquirlen, gehackte  
Kräuter, Gewürze und Knobi unterheben und pürieren. Nochmal  
abschmecken und über die Tomaten gießen.  
Bei 180 Grad etwa 45 Minuten backen. Jedes Stück mit Kräutern  
garniert servieren.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team  
[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)