



KW 7+8/2018

Tomatenquiche

Zutaten für 4 Personen:

250 g Mehl, Salz, 100 g weiche Butter, 100 g Frischkäse, 1 Eigelb, Butter und Mehl für die Form, Mehl zum Arbeiten, ca 10 Romatomen, 50 g Parmesan am Stück, 100 ml Milch, 200 g Crème fraiche, 4 Eier, 2 EL Basilikumpesto, Pfeffer, Parmesan zum Hobeln

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl und ½ TL Salz in einer Schüssel mischen. Butter, Frischkäse und Eigelb dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Form einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und in die Form legen, dabei einen kleinen Rand formen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. vorbacken. Inzwischen die Tomaten waschen, trocken tupfen halbieren und die Stielansätze entfernen.

Für den Guss den Käse reiben. Mit Milch, Crème fraiche, Eiern und Pesto verrühren. Den Guss mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten mit der Schnittfläche nach unten auf dem Teigboden verteilen. Den Guss darübergießen.

Die Quiche im Ofen (Mitte) bei 160° (Umluft 140°) ca. 30 Min. backen. Die Quiche herausnehmen und kurz ruhen lassen. Dann aus der Form nehmen und Parmesan mit dem Sparschäler in Spänen darüberhobeln.

Tarte-Tartin mit Tomaten

Zutaten für 4 Personen:

600 g Eiertomaten, 270 g Blätterteig, 1 EL Zucker, 2 EL Butter, 2 EL Balsamicoessig rot, 1 EL Oregano, 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eiertomaten waschen, trocken tupfen und der Länge nach halbieren. In eine große Pfanne den Zucker und die Butter geben und karamellisieren lassen. Mit einem Holzlöffel umrühren. Wenn die Butter braun ist, die Tomaten hinzufügen und auf höchster Stufe köcheln lassen, bis sich Saft bildet. Dann etwas runterstellen, mit Oregano, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Balsamicoessig hinzufügen und kurz einreduzieren lassen.

Eine 26er Tarteform mit Butter fetten und die Tomaten auf dem Boden verteilen. Etwas von dem Saft rüber träufeln. Nun den Blätterteig vorsichtig auf die Tomaten geben und den Rand innen festdrücken. Nun für 20 Minuten in den Ofen. Wenn die Zeit um ist, aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten auskühlen lassen. Nun den Rand mit einem Messer lösen und vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen.

Wir wünschen einen guten Appetit
Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

DE-ÖKO-037 Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

GLS Bochum IBAN: DE45 4306 0967 6007 2911 00 BIC: GENOFEM1GLS