



STÄDTER®

## Tomaten Feta Quiche

FÜR EINE Ø 28 CM-TARTEFORM MIT HEBEBODEN  
ARBEITSZEIT: CA. 60 MINUTEN | BACKZEIT: 35 MINUTEN

**Zutaten für den Teig:** 200 g Mehl, 16 g Butter, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, 11 g Hefe, 50 ml Milch, 50 ml Wasser | **Zutaten für die Füllung:** 14 Cocktailtomaten, 3 Frühlingszwiebel, 200 g Feta, 200 g Cheddar, gerieben | **Zutaten für den Guss:** 300 g Frischkäse, 40 g Creme Fraiche, 50 ml Sahne, 1 TL Salz, 2 Eier

### Zubereitung des Teiges:

Alle Zutaten zusammen in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken zu einem Teig kneten. Für 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit einem Rollholz auf etwa Ø 36 cm ausrollen und in die gefettete Tarteform einlegen. Dabei die Ränder andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

### Zubereitung der Füllung:

Alle Zutaten, bis auf den Cheddar, in kleine Stücke schneiden und gleichmäßig in der Quiche verteilen.

### Zubereitung des Gusses:

Alle Zutaten zusammen in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Dann in die bereits belegte Quiche füllen, bis alles gut bedeckt ist und mit dem Cheddar bestreuen.

Die Quiche bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft für 35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Danach aus der Form lösen.

