

Kartoffel-Käse-TomatenQuiche

Zutaten:

200 g Magertopfen
5 EL Olivenöl
200 g Dinkelmehl
1 TL Backpulver
½ TL Salz
150 g Kartoffeln
100 g Tomaten
20 g Oliven
1 Zwiebel
50 g Feta
50 g Bergkäse
2 Eier
100 g Sauerrahm
50 ml Milch
1 Knoblauchzehe
Schnittlauch
Muskat, Paprika,
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Aus Dinkelmehl, Topfen, Backpulver, Salz und Olivenöl einen geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einschlagen. Ca. 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen vorheizen (Ober- und Unterhitze, 200° C). Eine Quicheform mit Backpapier auslegen oder einfetten und mehlieren. Den Teig ausrollen und in die Form legen. Eventuell mit einer Gabel den Boden einstechen. Die Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Oliven in Scheiben schneiden und auf dem Quiche-Boden verteilen. Den Feta zerbröseln und den Käse reiben. Ebenfalls auf der Quiche verteilen. Die Eier, Sauerrahm und Milch in einer Schüssel verrühren. Mit gepresstem Knoblauch, Schnittlauch, den Gewürzen und Salz und Pfeffer würzen. Über den Belag gießen. Für 35-40 Minuten backen.

Teige