

Zubereitung

Cherry-Tomaten-Quiche mit Basilikumpesto




Nährwert pro Portion:


828 kcal

F 64 g

Kh 37 g

E 22 g

 ca. 15Min.

 4 Personen

1 ausgewallter Kuchenteig (ca. 32 cm Ø)

800 g **Cherry-Tomaten**

150 g **Pesto alla Genovese**

2 dl **Rahm**

2 **Eier**

40 g geriebener **Parmesan**

0.5 TL **Salz**

wenig **Pfeffer**

100 g **Parmaschinken**

Und so wirds gemacht:

1. Teig entrollen, mit dem Backpapier in ein Blech (ca. 30 cm Ø) legen. Boden mit einer Gabel einstechen.
2. Tomaten auf den Teig verteilen.
Backen: ca. 15 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.
3. Die Hälfte des Pestos, Rahm, Eier und Käse verrühren, würzen. Wähe herausnehmen, Guss darübergiessen, ca. 20 Min. fertig backen. Mit dem Parmaschinken und dem restlichen Pesto anrichten.