

Tomaten-Quiche



PORTIONEN

4



DAUER

140 Min.



SCHWIERIGKEIT

Mittel

ZUTATEN

150 g	Margarine
300 g	Dinkelvollkornmehl
1/2 TL	Steinsalz
80 ml	Wasser
400 g	Seidentofu
200 g	Sojajoghurt Natur
2 EL	Speisestärke
1 TL	Oregano
1 TL	Thymian
1 Prise	Muskatblüte
1 TL	Kurkuma
1 TL	Steinsalz
2 EL	Olivenöl
2 EL	Schnittlauch, frisch
ca. 300 g	Cherry-Tomaten



BESCHREIBUNG

Diesen Gemüse Kuchen mit Tomaten kann man sehr gut mit Salat als Hauptgericht verspeisen – ein farbenfroher Blickfang auf jedem Buffet!

ZUBEREITUNG

1. Weiche Margarine, Mehl, Salz und Wasser zu einem Teig verarbeiten und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Boden der Springform mit Backpapier beziehen.
3. Teig in Springformgröße mit Rand ausrollen und in Backform legen. Teig andrücken und Rand formen.
4. Die restlichen Zutaten bis auf Tomaten zu einer cremigen Masse mixen.
5. Füllung auf dem Teig verteilen.
6. Tomaten halbieren und mit Schnittseite nach oben eindrücken.
7. 45 Minuten bei 200 °C backen.