

Peperoni-Quiche

Für ein Kuchenblech von ca. 33 x 40 cm
2 rechteckige Kuchenteige

Den Teig mit dem Blechreinpapier auf das Kuchenblech legen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

240	g	ger. Gruyère	auf den Teigboden verteilen
1		Zwiebel viel frische Kräuter Peterli, Basilikum, Rosmarin...	hacken und über den Käse streuen
5		Eier	zusammen gut verrühren und mischen
3	Essl.	Sauerrahm	
2.5	dl	Milch	
1		Knoblauchzehe, gepresst	
		Salz, Pfeffer	Guss würzen und über Käse verteilen
300	g	kleine, feste Tomaten	in Scheiben schneiden und auf dem Käsekuchen gleichmässig verteilen
		Kräutersalz	Tomaten damit würzen
2		Peperoni (rot, gelb oder orange)	waschen, halbieren, Kerne entfernen Peperoni in Streifen schneiden und Zwischenräume damit füllen

Backen: im vorgeheizten Ofen bei 200°C auf der untersten Rille ca. 30 Min. backen

