



## ZUTATEN (für 1 Quiche 35 x 11 cm)

### Teig:

- 200 g **KOMEKO KNUSPERLUST**
- ½ TL Salz
- 130 g Butter
- 1 Stk. Ei
- 1 EL Wasser
- 1 TL Oregano

### Belag:

- Paniermehl, glutenfrei
- 20-30 Kirsch-Tomaten (Menge je nach Größe)
- Emmentaler Käse, gerieben
- 2 TL Oregano



## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig verkneten, bis ein homogener Teig entsteht.
2. In Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.
4. Den Teig dünn ausrollen, in eine gefettete Tarte Form einlegen, am Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und etwa 10 Minuten vorbacken (Blindbacken).
5. Den vorgebackenen Quiche-Boden auskühlen lassen und mit einer dünnen Schicht glutenfreiem Paniermehl bestreuen.
6. Mit Kirschtomaten, geriebenem Emmentaler Käse und Oregano belegen.
7. Quiche im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

### Unser Tipp:

Die Quiche kann sowohl warm als auch kalt gegessen werden. Es ist daher möglich, sie im Voraus zuzubereiten – sogar am Tag zuvor. Mit einem kleinen Salat serviert, ist es eine köstliche Vorspeise!

