



# Kirschtomaten Quiche

---

## Zubereitung

1. Mehl, Margarine, Wasser und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für den Belag die Kirschtomaten waschen und halbieren, die Schale einer Zitrone abreiben und die Zitrone auspressen. Seidentofu, NATURATA Olivenöl, Zitronenabrieb und Saft mit Speisestärke, Muskat, Salz und Pfeffer zu einer glatten Masse verarbeiten.
3. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Eine gefettet Quiche-Form damit auslegen und die überstehenden Ränder mit einem Messer abschneiden. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit er beim Backen keine Blasen wirft.
4. Ofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen und den Boden für ca. 10 Minuten darin vorbacken. Den Boden etwas abkühlen lassen, dann die Tofumasse in die Form füllen. Tomaten sowie NATURATA Cashew Kerne gleichmäßig auf der Masse verteilen.
5. Die Quiche für 20 Minuten bei 200°C (180°C Umluft) auf der mittleren Schiene des Backofens backen, die Temperatur auf 175°C (Umluft 160°C) reduzieren und für weitere 15 Minuten backen.
6. Basilikumblätter waschen, trockenschütteln und auf der etwas ausgekühlten Kirschtomaten-Quiche verteilen.



Zubereitungszeit: Mittel

## Zutaten

### *Naturata Zutaten*

- etwas Atlantik Meersalz, grob für die Mühle
- 2 EL Olivenöl Kreta PDO nativ extra
- 100g Cashewkerne

### Weitere Zutaten

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 150 g Pflanzenmargarine
- 70 ml kaltes Wasser
- ½ TL Salz

Für den Belag:

- 400 g Kirschtomaten
- 1 Zitrone
- 400 g Seidentofu
- 1 EL Speisestärke
- Muskat
- Pfeffer
- ½ Bund Basilikum