

# Tomaten-Ziegenkäse-Quiche mit Brotteig-Boden

## Zutaten:

Für den Teig:

- 200 g Weizenmehl (Typ 550)
- 100 g Roggenmehl (Typ 1150)
- 200 ml Wasser
- 5 g Salz (ca. 1 gestr. TL)
- 3 g frische Hefe  
(Kugel mit ca. 1,5cm Durchmesser)
- 25 g Sauerteig

Für die Füllung:

- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 200 g Kochschinken
- Olivenöl
- 3 Tomaten
- 200 g Ziegenkäse (1 Rolle)
- 4 Eier
- 200 g Crème Fraîche
- 100 ml Sahne
- 100 g Emmentaler, gerieben
- Salz
- Pfeffer



## Zubereitung:

Für den Teig die beiden Mehlsorten, Salz, Wasser und Sauerteig in eine Schüssel geben. Die Hefe hineinbröckeln und alles gut verkneten. Der Teig sollte nun leicht klebrig aber gut verbunden sein. Abgedeckt für etwa eine Stunde beiseite stellen.

Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer großzügig mit Roggenmehl bemehlten Oberfläche auf die Größe der Quiche-Form (hier: ø 28cm) ausrollen. Diesen dann mit Hilfe des Nudelholzes in die Form heben und an Boden und Rand festdrücken. Den überstehenden Teig rundherum abschneiden. Mit einer Gabel den Teig überall einige Male einstechen.

Den Brotboden nun für 20 Minuten vorbacken.

In der Zwischenzeit den Lauch putzen, der Länge nach vierteln und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Den Kochschinken ebenfalls würfeln.

Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Lauch hineingeben und alles dünsten bis der Lauch eingefallen ist und die Zwiebeln glasig

sind. Nun den Kochschinken dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomaten und den Ziegenkäse in etwas dickere Scheiben schneiden.

Die Crème Fraîche in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier, Sahne und Emmentaler zur Crème Fraîche geben und alles gut verrühren.

Wenn der Boden fertig gebacken ist die Lauch-Zwiebel-Füllung darauf verteilen und die Eiermasse darüber geben. Zuletzt Tomaten und Ziegenkäse auf der Quiche arrangieren.

Erneut für etwa 35-40 Minuten backen bis die die Füllung in der Mitte der Quiche genauso fest wie am Rand und die Oberfläche gold-braun ist.

Das Rezept reicht für 4 Personen als Hauptspeise.