



MICHAELA KOLLMEDER
HEILPRAKTIKERIN

Tomaten – Ricotta – Quiche



Foto: Michaela Kollmeder

ZUTATEN

Boden:

300g Mandelmehl
250g Butter
2 Eier
1 EL gemischte Kräuter

Belag:

6 Eier
100g Parmaschinken (in dünnen Scheiben)
100g junger Blattspinat
4 Stiele Oregano
1 kg gemischte Tomaten
1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
Pfeffer, Salz
500g Ricotta
50g geriebener Manchego Käse
einige Basilikumblättchen

ZUBEREITUNG

Mürbteig zubereiten und auf den Boden und dem Rand einer gefetteten Springform verteilen. Boden ca. 30 Minuten kalt stellen.

Backofen vorheizen (Umluft 180 Grad) Parmaschinken auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Oregano waschen, trocken schütteln, Blätter fein hacken. Tomaten waschen, große Tomaten in Scheiben schneiden, Kirschtomaten halbieren. Schalotte und Knoblauch schälen, klein würfeln.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin kurz andünsten. Spinat zufügen und zusammen fallen lassen. Vom Herd nehmen. Oregano untermischen und abkühlen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ricotta, 6 Eier und Käse glatt verrühren.

Teig in der Form mit Parmaschinken belegen. Erst die Hälfte des Gusses, dann Spinat darauf verteilen, restlichen Guss darüber gießen. Tomaten darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Ofen auf der unteren Schiene ca. 40 Minuten backen. Heraus nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit Basilikum garniert servieren.

Dazu einen gemischten Salat