

Käse – Quiche

Zutaten:

- 200g Emmentaler Käse
- 100g Parmesankäse
- 1 Becher Schlagsahne
- 1 Becher saure Sahne
- 3 Eier
- 2 Knoblauchzehen (optional Yvonne macht keinen rein!)
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- ½ Teelöffel getrockneter Oregano
- 1 Teelöffel getrockneter Thymian
- ! Ersatzweise 2 Teelöffel „Pizzagewürz“ !
- Muskatnuss
- ¼ Teelöffel Cayennepfeffer
- Salz
- Fett für die Form
- 200g „Cracker“ (Ritz vom REAL)

Zubereitung:

- beide Käsesorten reiben (oder schon gerieben kaufen!)
- Sahne, saure Sahne und Eier verschlagen
- Käse, zerdrückten Knoblauch (optional), Tomatenmark, „Pizza“-Gewürze unterrühren
- mit Cayenne-Pfeffer und Salz würzen
- den Boden einer gefetteten Spring- oder Quicheform mit den Crackern belegen
- die Hälfte der Käsemasse darauf verteilen
- mit den restlichen Crackern bedecken
- die restliche Masse darauf verteilen und glattstreichen
- im Backofen bei 175°C – Umluft 150°C für 30 -40 Minuten backen
(nicht täuschen lassen – wird durch den Käse und das Tomatenmark sehr dunkel!)

Heiß, warm oder kalt servieren.

Passt gut zu Sekt oder spritzigem Weißwein (Riesling, Sauvignon Blanc)