



# Quiche

## mit Tomaten, Chorizo und Basilikum

Für 1 Quicheform (ca. 28 cm):  
.....

**Pidy Vollkorn-Quiche-Tartelette  
in Alu, Art. 53470**

**50 g Cocktailtomaten**

**80 g Chorizo (Paprikawurst)**

**1 Zwiebel**

**1 Knoblauchzehe**

**3 Eier**

**2 EL Parmesan**

**150 g Crème fraîche**

**Basilikum**

**Salz und Pfeffer**

**Olivenöl**  
.....

- 1 Zwiebeln und Knoblauch klein hacken und mit Olivenöl in einer Pfanne goldbraun anbraten.
- 2 Cocktailtomaten waschen und in Scheiben schneiden. Chorizo ebenfalls in dünne Scheiben zerteilen. Die Scheiben, sowie die Zwiebel und den Knoblauch in die Form geben.
- 3 Die Eier mit Crème fraîche, zwei Esslöffel Parmesan, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verquirlen und ebenfalls in die Form geben.
- 4 Auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 - 200 ° etwa 35 Minuten backen.