

# Sommer-Quiche

(für ca. 15-20 kleine Käsküchlein-Förmli)

1 Blätter-oder Rondellen ausstechen, eingefettete Förmli  
Kuchenteig rechteckig belegen, Boden gut einstechen

## Guss

2 Eier alles zusammen verrühren, in die Förmli  
2 dl Halbrahm giessen

100 g Greyerzer ger.  
Salz, Pfeffer

Ca. 20 Cherrytomätli halbieren  
1 kleine Zucchetti in Scheiben schneiden, auf den Guss legen  
(erst kurz vor dem Backen!)

## Backen

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen, Mitte, ca. 20-30 Min.

Basilikum garnieren

## Tipp

-2 fertig ausgewallte Formen (Coop und Migros) kaufen

-Quiche vorbacken, kurz vor dem Servieren nochmals ca. 8 Min. fertig backen