Quiche caprese

Zutaten

4

- 4 Blätterteigscheiben
- 2 dl Sahne
- 3 Eier
- 1 Tomate
- 100 g Bresc Pesto di basilico
- 100 g Bresc Cherry tomatoes garlic parsley
- 100 g Mozzarella-Würfel
- Kerbel

Zubereitung

Die Blätterteigscheiben mit den Ecken übereinander legen und ausrollen. Form mit den Blätterteigscheiben belegen und die Unterseite mit einer Gabel einstechen. Den Blätterteig 15 Minuten im Ofen bei 180°C backen. Sahne, Eier, Pesto di basilico, Kirschtomaten und Mozzarellawürfel miteinander verrühren. Die Mischung in die Form löffeln und 45 Minuten bei 150 °C backen. Quiche abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Quiche schneiden und im Ofen bei 180 °C 5 Minuten erhitzen. Die Tomate in kleine Würfel schneiden. Mit den Tomatenwürfeln und einem Kerbelzweig garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Basilikum-Pesto 1000g

Bresc Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie 1100g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000