

Quiche mit **Thunfisch** und **grünem Pfeffer**



6 personnes

10 min vorbereitung

30 min cuisson

Les Ingrédients

- 1 Dose à 160 g** Thunfisch in Olivenöl mit grünem Pfeffer la belle-iloise
- 3 Teelöffel** Seetang-Zitronen-Senf la belle-iloise
- 1** Mürbeteig
- 4** Eier
- 200 ml** flüssige Sahne
- 100 g** geriebener Gruyère
- 8** Kirschtomaten
- 1** rote Zwiebel

Les étapes

- 1- Den Backofen auf 180 °C vorheizen
- 2- Die Eier mit einer Gabel verquirlen. Die Crème fraîche, eine Prise Salz und Pfeffer hinzufügen und alles mit einem Schneebesen verrühren
- 3- Den Thunfisch abtropfen lassen und mit einer Gabel auf einem Teller zerzupfen. Die Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Kirschtomaten halbieren
- 4- Den Mürbeteig in einer Tarteform ausrollen. Den Tarteboden mit Senf bestreichen
- 5- Thunfisch, Zwiebel, Tomaten und die verquirlten Eier hinzufügen und mit geriebenem Käse bestreuen
- 6- 30 Minuten backen, guten Appetit!