

Birnen-Quiche

2-3 Personen 1,5 Stunden

ZUTATEN

200 g Mehl (Typ 550)
100 g Butter
1 Prise Salz
3 Eier
2 Stangen Lauch
2 Birnen, nicht zu reif
150 g Crème fraîche
40 ml Milch
3 EL Vanillebirne*
Meersalz*
Regenbogen Pfeffer*
100 g Camembert
100 g Gorgonzola

Topping :
1 Glas Preiselbeeren
6 EL Vanillebirne*

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Für den Teig Mehl, Butter, Salz und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.
Den Lauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren und anschließend kalt abschrecken. Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in viertel würfeln. Die übrigen Eier mit Crème fraîche, Milch und Vanillebirne verrühren. Mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer würzen.

Den Teig rund ausrollen, in eine gebutterte Quiche Form geben und einen Rand formen. Die Lauchringe und Birnenwürfel gleichmäßig in der Quicheform verteilen. Anschließend die Eiermilch darüber gießen und die Quiche im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Camembert und Gorgonzola in schmale Scheiben schneiden und gleichmäßig auf der Quiche verteilen. Anschließend weitere ca. 20 Minuten backen, bis der Käse schön geschmolzen und leicht goldbraun ist. In der Zwischenzeit die Preiselbeeren zusammen mit der Vanillebirne in einem kleinen Topf kurz erwärmen. Die fertige Quiche aus dem Ofen nehmen & zusammen mit den warmen Preiselbeeren servieren.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz