



Birnen Bergkäse Quiche

Für den Mürbteig:

150 g Mehl
75 g Butter
1 Ei
Salz

Für die Füllung:

1/2 Stange Lauch
200 g Speck
4 Birnen
2 Eier
250 ml Schlagobers
200 g Bergkäse
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung

Der Mürbteig: 150 g Mehl, 75 g Butter, 1 Ei und eine Prise Salz mit 5-6 EL kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Wirds zu klebrig, einfach etwas Mehl nachgeben. In Klarsichtsfolie 30 Minuten ruhen lassen.

Die Füllung: 1/2 Stange Lauch in feine Ringe schneiden und 200 g Speck würfeln. 4 Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Speck auslassen, Lauch dazu und glasig andünsten. Dann die Birnenstücke dazu und weichdünsten. Mit Pfeffer und Muskat würzen.

In der Zwischenzeit 2 Eier mit 250 ml Schlagobers und 200 g geriebenem Bergkäse verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und die eingefettete Quiche-Form damit auslegen. Birnen-Speck-Mischung darauf verteilen und mit der Eier-Schlagobers-Käse-Sauce übergießen.

Nach ca. 25 Minuten bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen sollte die Quiche schön knusprig goldbraun sein. Zur heiß servierten Birnen-Bergkäse-Quiche schmeckt uns ein knackiger Blattsalat am besten.

Gutes Gelingen!