



Quiche mit Birnen und Blauschimmelkäse

Für den Teig

200 g Mehl, 150 g Butter, 3 – 4 EL kaltes Wasser, ¼ TL Salz

Für den Belag

1 große Dose Birnen, 200g Blauschimmelkäse 200 g Sahne, 4 Eier, 200 g geriebener Emmentaler Käse, Salz, Pfeffer.

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, die Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl, dem Salz und twas Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig ausrollen und eine flache Backform damit auslegen. Die Ränder andrücken. Backpapier auf den Teig legen, ca. 700 g Backerbsen auf das Backpapier geben und den Teig für etwa 20 Minuten bei 190 ° C vorbacken (blind backen). Aus dem Ofen nehmen, Erbsen und Backpapier entfernen.

Bis auf die Birnen alle Zutaten in einer Schale pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf den vorgebackenen Teig geben, die Birnenhälften darauf verteilen und bei 170 °- 180 ° C goldbraun backen. Vor dem aufschneiden etwas abkühlen lassen.