



ROUGETTE Landkäse in Birnen- Quiche mit Tessiner Senfsauce Aprikose

Zutaten für 4 Portionen:

300 g ROUGETTE Landkäse
200 g Sahne
100 g Milch
5 Eier
4 Birnen
1 Quicheteig
2 EL Tessiner Senfsauce Aprikose
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Backofen vorheizen 200°C (180°C Umluft). ROUGETTE Landkäse in Streifen schneiden. Birnen schälen, waschen und vierteln. Eier, Sahne und Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles beiseitestellen.
2. Eine Quicheform mit dem Teig auslegen und die Ränder hochziehen. Den Boden mit 1 EL Senfsauce Aprikose bestreichen.
3. Birnen und ROUGETTE Landkäse auf dem Teig verteilen. 1 EL Senfsauce Aprikose darüber geben und mit der Eiermischung übergießen. Quiche im Backofen für ca. 40 Min. backen.

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

Nährwertangaben pro Portion ca: 4121 kJ, 1005 kcal, E 25,4 g, F 67,3 g, KH 51,3 g