

Blätterteig-Quiche mit Pfifferlingen, Birne und Gorgonzola

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Quiche

1 Packung Blätterteig (Kühlung)
120 ml Milch
4 Eier
2 Frühlingszwiebeln
300 g Pfifferlinge
1/2 Birne
100 g Gorgonzola
1 Handvoll Walnüsse
1 Esslöffel Honig
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Der große Hunger, der spontane Besuch, das "Was-soll-ich-kochen"-Desaster - es gibt immer einen guten Grund, Quiche zu backen. Denn auch mit wenig Aufwand kommt immer ein Gericht aus dem Backofen, das einfach "Wow!" aussieht und das kündigt der wunderbare Duft schon vorher an. Eine klassische Quiche Lorraine besteht aus Mürbeteig, aber auch ein Blätterteig macht in der Form einiges her und sorgt für Abwechslung.

Diese süß-herzhafte Variante mit Pfifferlingen, Birne und

Gorgonzola wird deine Gäste garantiert aus den Socken hauen - und das, obwohl du nur eine Viertelstunde in der Küche verschwindest. Den Rest der Arbeit übernimmt dein Backofen.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 2 -

Blätterteig in die Form legen und am Rand leicht festdrücken. Überschüssigen Teig mit einem Messer entfernen.

- 3 -

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Mit Eiern und Milch schaumig schlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Pfifferlinge putzen und auf dem Blätterteig verteilen. Birne waschen, in Scheiben schneiden und in der Form drapieren. Mit Eimasse übergießen.

- 5 -

Gorgonzola in kleine Stücke schneiden und über der Quiche verteilen. Lücken gegebenenfalls mit Gorgonzola befüllen.

- 6 -

Im heißen Ofen 20 Minuten backen.

- 7 -

Quiche aus dem Backofen nehmen. Walnüsse hacken und über die Quiche streuen. Mit Honig beträufeln und weitere 10 Minuten backen.

Blätterteig-Quiche mit Pfifferlingen, Birne und Gorgonzola