

# Birnen-Lauch-Quiche mit Gorgonzola



## Zutaten für 1 Blech

### *Für den Mürbeteig*

- 375g Mehl
- 190g Butter/ Margarine
- 1 großes oder 2 kleine Eier
- ½ TL Salz

### *Für die Füllung & den Belag*

- ½ Becher saure Sahne/Schmand
- 2 Eier
- 2 Stangen Lauch
- 4 reife Birnen
- 250g Gorgonzola (oder anderer Blauschimmelkäse)
- Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver

## Schwierigkeitsgrad



# Birnen-Lauch-Quiche mit Gorgonzola

## Zubereitung

### *Mürbeteig*

- Mehl in eine große Schüssel geben, Salz dazu, in der Mitte eine Mulde bilden
- Kalte Butter/Margarine in kleine Flöckchen schneiden und in die Mulde geben, das aufgeschlagene Ei dazu
- Rasch alle Zutaten gut verkneten und aus dem Teig eine Kugel formen
- Teig in kleiner Schüssel und abgedeckt mit einem Teller 30min im Kühlschrank ruhen lassen

### *Quiche*

- Lauch in Ringe schneiden, 3-5min in Pflanzenöl anbraten und etwas abkühlen lassen
- Birnen in Spalten oder schmale Scheiben schneiden
- Backofen auf 180°C Umluft vorheizen
- Mürbeteig auf einem gefetteten Blech ausrollen
- Für die Füllung Schmand mit den Eiern verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und auf dem Teig verteilen
- Birnenscheiben auf die Füllung legen und mit Gorgonzola belegen
- Die Quiche etwa 30-40min backen

## Tipp

- Für Kinder eignet sich z.B. die „Blaue Kornblume“ oder Blauschimmel-Gouda als milder Blauschimmelkäse
- Die Birnen dürfen gerne weich oder auch schon ein bisschen matschig sein – sie haben dann mehr Aroma
- Als Topping für die Quiche eignen sich geröstete Walnüsse (eventuell separat für die älteren Kindern anbieten)