

QUICHE

BLÄTTERTEIG

500G LAUCH

2 BIRNEN

150G WALNUSSFRISCHKÄSE

2 EIER

100G SAHNE

SENF

3 EL ZUCKER

80G WALNÜSSE

SALZ, PFEFFER, BUTTER UND ÖL



1. LAUCH IN RINGEN UND BIRNEN IN WÜRFELN IN BUTTER ANBRATEN. WÜRZEN.

2. FRISCHKÄSE, SAHNE, EIER UND SENF VERMISCHEN. WÜRZEN.

3. TEIG IN FORM GEBEN. LAUCHMISCHUNG DARÜBERSCHÜTTEN. MIT EIERGUSS ÜBERZIEHEN. BEI 180°C UMLUFT 25MIN BACKEN.

4. ZUCKER KARAMELISIEREN UND WALNÜSSE DAZUGEBEN. AUF BACKPAPIER ABKÜHLEN UND HACKEN. QUICHE DAMIT TOPPEN.