



GORGONZOLA-BIRNEN- QUICHE MIT HONIG & WALNÜSSEN

Zutaten:

- 1 Blätterteig aus dem Kühlregal
- 1 große Birne oder 2 kleine
- 200g Gorgonzola
- 1 Becher Sahne
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer
- 1/2 TL Muskatnuss
- frischer Rosmarin (alternativ: getrockneter)
- 40g Walnüsse
- 1 EL Honig

So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.
- 2 Die Birne waschen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden, den Gorgonzola in Würfel schneiden. Die Sahne mit den Eiern verrühren und mit den Gewürzen abschmecken. Etwas frischen Rosmarin dazugeben, den vorsichtig Gorgonzola unterheben.
- 3 Den Blätterteig ausrollen. An den kurzen Seiten beidseitig je einen 3-4cm breiten Streifen abschneiden. Diesen Streifen mittig an den langen Seiten leicht überlappend anlegen und festdrücken. Dadurch bekommt ihr einen breiteren Blätterteig, der in die Quiche-Form passt.
- 4 Für ca. 40-50 min auf unterer Schiene backen, der Rand sollte goldbraun werden. Nach dem Backen direkt den Honig über die Quiche geben und in der Form abkühlen lassen. Dann erst herausnehmen.

