

Birnenquiche mit Gorgonzola und Speck

Zutaten für den Teig (für 4 Personen):

- 250 g Weizenmehl
- 0,5 TL Backpulver
- 50 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 EL Honig
- 100 g Doppelrahm-Frischkäse
- 1 EL geriebener Parmesan

Eine Springform (26 cm) oder 10-12 kleine Förmchen mit etwas Butter einfetten und den Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) oder 180 Grad (Heißluft) vorheizen. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden der Springform ausrollen. Den übrigen Teig zu einer langen Rolle formen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht. Wer Förmchen verwendet, teilt den Teig und drückt jeweils eine kleine Platte hinein. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und auf der unteren Schiene etwa 15 Minuten vorbacken.

Zutaten für den Belag:

- 750 g Birnen
- 250 ml Quittenwein
- 125 g Gorgonzola
- 150 g Speck
- 2 Stangen Lauchzwiebeln
- 3 Eier
- 2 EL Schlagsahne oder Milch
- 3 EL Honig
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 TL Majoran
- 1 TL gehackter Rosmarin
- 40 g gehackte Walnüsse

Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Quittenwein in einem Topf erhitzen und die Birnenhälften darin etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen. Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden, den Speck würfeln und kurz anbraten. Käse, Eier, Sahne oder Milch, Honig, Lauchzwiebeln und den Speck verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Rosmarin würzen.

Den vorgebackenen Boden mit den gehackten Walnüssen bestreuen. Birnen mit der Schnittfläche nach unten darauflegen und den Käseguss darauf verteilen. Quiche etwa 40 Minuten backen und gegebenenfalls zwischendurch mit Alufolie abdecken. Nach Belieben mit frischen Majoranblättchen garnieren und mit etwas Honig beträufelt warm servieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 12.11.2021

Koch/Köchin: Doris Schuster

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen