

Bunte Birnen- Gemüse-Quiche

Bio Kochbox KW 36



Bunte Birnen - Gemüse-Quiche



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 60 g Knäckebrot
- 250 g Birnen
- 0,5 EL Zitronensaft
- 250 g Porree
- Eine halbe rote Paprika
- 1 Zweig Rosmarin
- 100 g Schmand
- 25 ml Sahne
- 2 kleine Eier
- 37,5 g Käse, gerieben

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 EL Olivenöl
- 30 g Butter
- Muskatnuss

Zubereitung:

Eine Tarteform (28cm), mit herausnehmbarem Boden, gut fetten oder mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 200° vorheizen. Butter auslassen. Knäckebrot im Blitzhacker oder mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Mit der flüssigen Butter mischen und gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. Auf der untersten Schiene des Ofens 5 Minuten vorbacken. Herausnehmen und zur Seite stellen. Birnen halbieren, schälen, entkernen, in dünne Scheiben hobeln und mit dem Zitronensaft mischen. Porree putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden.

Paprika vierteln, waschen, entkernen und quer in Streifen schneiden. Rosmarin von den Stielen streifen und fein hacken. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Porree darin 2-3 Minuten andünsten. Paprika zugeben, 2 Minuten mitschmoren. Zuletzt die Birnen hinzufügen und etwa 1 Minute mitgaren. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Schüssel füllen. Schmand, Sahne, Eier und Käse verquirlen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat herzhaft würzen. $\frac{3}{4}$ des Rosmarins unterrühren. Die Schmandmischung zum Gemüse geben, alles miteinander vermengen und gleichmäßig auf dem Tarteboden verteilen. Im Ofen auf der untersten Schiene bei 200° 35-45 Minuten backen. Vor dem Servieren mit dem restlichen gehackten Rosmarin bestreuen.

Die Tarte kann lauwarm oder auch kalt serviert werden.