

Birnen-Gorgonzola-Quiche

Eine würzige Hauptspeise mit Birnen und Käse für jede Party.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

**Für die Springform (Ø 28 cm)
oder:**

Für die Quicheform (Ø 28 cm):
Fett

Belag:

1 Bund Petersilie
150 g Kirschtomaten
150 g milder Blauschimmelkäse
(Gorgonzola)
450 g reife Birnen klein
1 Ei (Größe M)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
frisch gemahlener Pfeffer
1 TL Salz

Hefeteig:

250 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
150 ml Wasser
1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
1 TL Salz

1 Vorbereiten:

Spring- oder Quicheform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Belag:

Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Tomaten waschen und halbieren. Käse in dünne Scheiben schneiden. Birnen schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Ei mit Crème fraîche, Gustin, Petersilie (1 Esslöffel zum Garnieren zurücklassen), Pfeffer und Salz verrühren.



3 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Rührschüssel nehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 31 cm) ausrollen. Platte in die Form legen und am Rand leicht andrücken. **Die Hälfte** des Crème-fraîche-Belages auf den Boden streichen, übrige Creme mit Birnenscheiben und Käse abwechselnd dachziegelartig, in Kreisen auf die Creme geben. Zuletzt Tomaten dekorativ darauf verteilen und die Quiche **sofort** backen.

Backzeit: etwa 30 Min.

4 Heiße Quiche vor dem Servieren mit restlicher Petersilie bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die fertige Quiche (ohne Petersilien-Dekor) in der Form gut einfrieren. Die aufgetaute Quiche dann bei Backtemperatur etwa 30 Min. aufbacken.

