



## Birnen-Gorgonzola-Quiche

Ein Rezept von Mario Kotaska

### Zutaten (für sechs Portionen):

#### Mürbeteig

250 g Mehl (Type 405)  
100 g kalte Butter (in kleinen Würfeln)  
1 Ei  
1 Prise Salz

#### Für die Füllung

2 mittelgroße Birnen (fest)  
150 g Gorgonzola  
2 TL frischer Rosmarin (fein gehackt)  
2 TL frischer Thymian (fein gehackt)  
200 ml Sahne  
100 ml fettarme Milch  
3 Eier  
½ TL Salz  
1 Prise Pfeffer  
1 Prise Muskatnuss  
50 g geriebener Parmesan

#### Sowie

1 TL Butter (zum Einfetten der Form)  
500 g getrocknete Hülsenfrüchte (fürs „Blindbacken“)  
50 g gehackte Walnüsse (als Garnitur)  
1–2 EL Honig zum Beträufeln (optional)



### **Zubereitung (circa 90 Minuten – ohne Ruhezeit des Teigs):**

Für den Mürbeteig Mehl, eine Prise Salz, ein Ei und die kalten Butterwürfel in eine Schüssel geben. Die Zutaten mit einem Handmixer verrühren und dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den fertigen Teig noch einmal für 30 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank legen.

Den gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa drei bis vier Millimeter dünn ausrollen und in einer leicht eingefetteten Quiche- oder Tarteform auslegen (Durchmesser 26 bis 28 Zentimeter). Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Backpapier über dem Teig auslegen, dieses rundherum mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren und den Teig dann in circa 20 bis 30 Minuten bei 180 Grad vorbacken („blindbacken“).

Für die Füllung in der Zwischenzeit die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Den Gorgonzola ebenfalls in kleine Würfel schneiden oder mit der Hand grob zerbröckeln.

Gehackten Rosmarin und Thymian, Sahne, Milch und Eier in einem hohen Becher mit dem Stabmixer verquirlen. Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss und Parmesan zur Eier-Sahnemilch dazugeben und verrühren.

Nach dem Vorbacken des Teigs das Backpapier sowie die Hülsenfrüchte entfernen und den Boden gleichmäßig mit Birnen- und Gorgonzolawürfeln belegen. Die Eier-Sahnemilch vorsichtig darüber gießen. Die Quiche im Backofen bei 180 Grad circa 35 bis 45 Minuten backen, bis die Füllung gestockt und die Oberfläche goldgelb ist. Nach dem Backen die gehackten Walnüsse darüber streuen.

Die Quiche schmeckt warm oder lauwarm am besten. Je nach Geschmack kann sie vor dem Servieren noch mit Honig beträufelt werden.

### **Nährwerte pro Portion:**

650 kcal – 42 g Fett – 20 g Eiweiß – 42 g Kohlenhydrate

**Dieses Gericht ist vegetarisch.**

**Käse kann tierisches Lab enthalten.**