

Birnen-Quiche mit **ROUGETTE** und Tessiner Senfsauce Aprikose

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

300 g **ROUGETTE**
 2 EL Tessiner Senfsauce
 Aprikose
 4 St. Birne
 1 Pckg. Quicheteig
 5 Eier
 100 ml Milch
 200 ml Sahne
 Salz
 Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Backofen vorheizen 200°C (180°C Umluft). **ROUGETTE** in Streifen schneiden. Birnen schälen, waschen und vierteln. Eier, Sahne und Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles beiseitestellen.
2. Eine Quicheform mit dem Teig auslegen und die Ränder hochziehen. Den Boden mit 1 EL Senfsauce Aprikose bestreichen.
3. Birne und Käse auf dem Teig verteilen. 1 EL Senfsauce Aprikose darüber geben und mit der Eirmischung übergießen. Quiche im Backofen für ca. 40 Min. backen.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 60 Minuten.

Pro Portion ca. 4121 kJ, 1005 kcal, E 25,4 g, F 67,3 g, KH 51,3 g