



Kürbis-ROUGETTE-Quiche mit Schwartzau Extra Rodelkönig

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 300 g **ROUGETTE Landkäse**
- ½ Hokkaido Kürbis
- 2 EL Schwartzau Extra Rodelkönig
- 1 Pckg. Quicheteig
- 5 Eier
- 100 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 2 EL Kürbiskerne
- Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Backofen vorheizen (200°C Ober-Unterhitze / 180°C Umluft). ROUGETTE Landkäse in Streifen schneiden. Kürbis schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Eier, Sahne und Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles beiseitestellen.
2. Teig in Quicheform auslegen und Ränder hochziehen. Den Boden mit 2 EL Schwartzau Extra Rodelkönig bestreichen. Kürbis und ROUGETTE Landkäse auf dem Teig verteilen, mit der Eiermischung übergießen. Kürbiskerne darüber streuen. Quiche im Backofen für ca. 40 Min. backen.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 50 Minuten.

Nährwerte pro Portion: 1005 kcal/4212 kJ, E 25, F 67, KH 51

Weitere Rezepte unter: www.lust-auf-kaese.de