

Rezept

Lauch-Käse-Blätterteig-Quiche

Ein Rezept von Lauch-Käse-Blätterteig-Quiche, am 09.06.2026

Zutaten

800 g Lauch	1 Zwiebel
1 Birne	1 ausgerollter Blätterteig (32 cm Ø)
1 EL Butter	Salz
100 g Frischkäse	100 g Ricotta
1 Kugel Mozzarella (125 g)	1 TL rosa Pfefferkörner, gemörsert

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Lauch putzen, waschen, fein schneiden. Zwiebel schälen, klein würfeln. Birne waschen, entkernen, in Spalten schneiden. Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen.
2. Springform (28 cm Ø) fetten, mit Teig auskleiden. Lauch und Zwiebel in Butter 2-3 Min. dünsten. Birnen untermischen, salzen. In die Form füllen, Frischkäse und Ricotta teelöffelweise darauf verteilen. Mozzarella in Scheiben schneiden und darüber legen, salzen.
3. Im Ofen (unten) 25 Min. backen. Mit Pfeffer bestreuen.