

Rezept

Schweizer Käsewähe zu Birnensalat

Ein Rezept von Schweizer Käsewähe zu Birnensalat, am 09.06.2026

Zutaten

105 g Roggenmehl (Type 1150)	50 g Butter
3 Eier (Größe M)	Salz
3 Stiele glatte Petersilie	250 g Magerquark
75 g geriebener Gruyère	Pfeffer
1 Mini-Römersalat	1 rotschalige Birne (z. B. Forelle)
1 Frühlingszwiebel	1 EL Essig (z. B. Apfelessig)
1 Prise Zucker	1 EL Rapsöl
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 850 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. 100 g Mehl, Butter, 1 Ei und 1/2 TL Salz zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 30 Min. kaltstellen.
2. Petersilie waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und fein hacken. Quark, restliche Eier, Käse, restliches Mehl und Petersilie verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Quicheform einfetten. Den Teig zwischen zwei Lagen Folie zu einem Kreis ausrollen, der etwas größer als die Form ist. Teigkreis in die Form legen, dabei den Teig an den Rändern hochziehen. Käsemasse hineingeben, glatt streichen. Im Ofen (2. Schiene von unten, Umluft 160°) ca. 50 Min. goldbraun backen.
4. Römersalat putzen, waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Birne waschen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Frühlingszwiebel und 1 EL warmes Wasser verrühren. Öl unterrühren. Salat, Birnenwürfel und Vinaigrette vermengen. Birnensalat zur Wähe reichen.