Herzhaftes

Zwiebel-Birnen-Quiche mit Bergkäse

Zutaten
für 4 Portionen

für den Teig
270 g Mehl
75 g Maisgrieß
2 TL Backpulver
½ TL Salz
60 g Butter
100 ml Wwasser

für den Belag
270 g Zwiebeln
1 Birne
150 g Bergkäse (gerieben)
3 Eier
75 ml Milch
1 EL Zitronensaft
1 TL Honig
½ TL Salz
Pfeffer

Zubereitung

Das Mehl und den Maisgrieß mit Backpulver und Salz in eine Schüssel geben. Die Butter und das Wasser hinzufügen. Die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der Teig zu krümelig ist, noch etwas Wasser untermengen. Anschließend für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Zwischenzeitlich die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Birne schneiden und in dünne Scheiben schneiden. Den Bergkäse gemeinsam mit Eiern, Milch, Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer vermengen.

Eine Springform mit Backpapier auslegen. Anschließend den Teig mit den Händen in die Form drücken und den Rand etwa 3 Zentimeter hochziehen. Den Teig mit einer Gabel einstechen. Die Zwiebelringe und die Birnenscheiben gleichmäßig darauf verteilen. Abschließend die Eier-Käse-Mischung darüber gießen und mit Pfeffer abschmecken.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen.

Brennwert: 858 kJ, 205 kcal · Zeit: 1¼ Stunden