



Indras Mandala-Tartes und -Quiches:

Chicorée-Quiche

mit Birnen, Walnüssen und Gorgonzola



Die Chicorée-Quiche mit ihrem leicht bitterem und süßen Geschmack ist ein wunderbares und bekömmliches Wintergericht. Gut für die Verdauung, den Stoffwechsel, mit vielen wertvollen Inhaltsstoffen. Etwas Besonderes, wenn liebe Gäste kommen. Macht Lust auf mehr!

Chicorée-Quiche zubereiten

(für 4 – 6 Personen, Zubereitungszeit 1 Stunde, runde Backform mit 26 cm)

Zutaten für den Knetteig

* 250 g Weizenmehl * 125 g Butter * 4 EL kaltes Wasser *
* ½ TL Backpulver * 1 Ei * ½ TL Salz *

Zutaten für den Guss

* 100 g Crème fraîche oder saure Sahne * 150 Sahne *
* 100 g geriebener Emmentaler (o.ä. Käse) * 2 Eier * ½ TL Salz *
* 2-3 TL saure Pfefferkörner * ½ TL frisch geriebene Muskatnuss *

Zutaten für den Belag

* 500 g Chicorée mit 1 EL Butter * 50 g Walnüsse gehackt *
* 3-4 kleine Birnen mit 1 EL Zitronensaft *
* 150 g Blauschimmelkäse, z.B. den milden Gorgonzola *

Zubereitung

1. Den Knetteig schnell mit den Händen zubereiten und 30 Min. in Folie verpackt in den Kühlschrank stellen (oder schon am Tag vorher).
2. Backofen auf 200° schalten. Die Backform buttern und bröseln oder Backfolie benutzen. Den Teig in die runde Backform drücken, einen 1-2 cm hohen Rand lassen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. 50 g gehackte Walnüsse auf den Teig streuen und bei 200° auf der unteren Schiene 8 Min. vorbacken.
3. Den Chicorée in grobe Rädchen schneiden, dabei den unteren bitteren Teil etwas entfernen. In wenig Butter und Salz nur sehr kurz dünsten und die austretende Flüssigkeit abgießen.
4. Die Birnen achteln und mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Nur harte Birnen sollten kurz vorgekocht werden.
5. Für den Guss den Emmentaler grob reiben und zusammen mit den 2 Eiern, der Sahne und Crème fraîche gut verrühren. Mit Salz, sauren Pfefferkörnern und der möglichst frisch geriebenen Muskatnuss würzen.
6. Den abgetropften Chicorée auf den vorgebackenen Boden verteilen. Den Guss darüber geben. Die Birnenstücke in Mandala-Form in den Guss drücken, den Blauschimmelkäse in grobe Stücke schneiden und ebenfalls gleichmäßig verteilen.
7. Auf der untersten Schiene bei 200° Mittelhitze ca. 30-35 Minuten backen bis der Rand leicht braun ist. Die Quiche herausnehmen oder ohne Hitze noch ca. 10 Minuten im geschlossenen Backofen stocken lassen.

Mögliche Beilagen

Chicorée-Salat mit Orangenstücken und einem erfrischenden Yoghurt-Dressing.