



Feigen-Käse-Quiche

- 30 g Schalotten/Zwiebeln*
- 1 EL Öl
- 2 dl Rahm
- 2 Eier*
- 100 geraffelter Käse*
- Salz
- 2x Blätterteig in Backschale à 140 g
- 6 Feigen*
- Pfeffer

*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für 4 Personen.

Backofen auf 200 °C Unter-/ Oberhitze vorheizen. Schalotten/Zwiebeln im Öl andünsten. Rahm und Eier verquirlen. Käse und Schalotten/Zwiebeln dazu mischen. Mit Salz abschmecken. Rahm-Käse-Mischung in die mit Blätterteig ausgelegten Backschalen verteilen.

Feigen längs halbieren und kreisförmig in die Schalen legen.

In der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen.

Tartes nach dem Backen mit etwas Pfeffer bestreuen und servieren.