

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

SOUTHERN QUICHE MIT SWEET POTATOES ROQUEFORT NÜSSEN UND AEPFELN

Zutaten:

| | |
|----------|--|
| 400 g | Salziger Mürbeteig (alternativ Blätterteig, Kuchenteig oder Flammkuchenteig) |
| 5 g | Kurkuma |
| 2 Stk. | Eier |
| 1.5 DL | Crème Fraîche |
| 1.5 DL | Vollmilch |
| 200 g | Roquefort / Blue Cheese / Gorgonzola – Blauschimmelkäse |
| 1 kg | Sweet Potatoes – Süsskartoffeln |
| 50 g | Gehackte Nüsse nach Belieben |
| 1-2 Stk. | Aepfel (Granny Smith oder nach Belieben) |
| etwas | Pfeffer, Salz, Cayenne, Zitronen-Thymian – Gewürze nach Belieben |

ZUBEREITUNG:

Die Süsskartoffeln kochen bis weich – pürieren und etwas mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer Schüssel Eier, Milch, Crème Fraîche verquirlen – abschmecken mit Gewürzen nach Belieben. Den Roquefort darüberbröckeln und die Nüsse hinzufügen.

Den Teig in die Form geben und ca. 20 Minuten blindbacken (siehe Rezept Salziger Mürbeteig).

Das Süsskartoffelpüree wie auch die Aepfel (in kleinen Stücken) auf dem vorgebackenen Teig verteilen. Die Käsemischung darüber leeren und ca. 20-25 Minuten backen.