



Vorspeise Hauptgang

# Roquefort Quiche

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 geriebener Kuchenteig  
4 grosse Zwiebeln  
1 EL Butter  
250 gr Roquefort  
250 gr Magerquark  
3 Eier  
1,5 dl Rahm  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Zwiebeln

In dünne Ringe schneiden und im Butter knapp weich dünsten. Danach auf dem Teigboden verteilen.

Roquefort, Quark sowie Eier und Rahm

Alle Zutaten für den Guss gut verrühren und abschmecken. Auf die Zwiebeln giessen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen

Im vorgeheizten Backofen (Ober und Unterhitze) den Kuchen ca. 40 bis 45 Minuten backen.