

Roquefort Quiche

Blauschimmel und Süsswein ist eine Geschmacksexplosion der ganz noblen Art.

Zutaten für 4-6 Personen

250 g Roquefort
100 g Schinken in kleine Würfel
schnitten
1 kleine Lauchstange, fein geschnitten
1 ausgewallter Kuchenteig
3 Eier, leicht aufgeschlagen
2 dl Halbrahm
2 EL Butter

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Den Kuchenteig in ein Blech auslegen und mit einer Gabel regelmässig einstechen. Käse, Schinken und Lauch auf dem Teig verteilen. Eier und Halbrahm zusammen verquirlen und über den Kuchenteig giessen. Die Butter in Flocken über den Kuchen verteilen. Im Ofen 30 Minuten goldbraun backen.

Weintipp: Dazu passt ein süsser, fruchtiger Dessertwein. Ein Trebbiano aus Italien, ein Sauternes aus Bordeaux oder ein Muscat de Noël an Weihnachten.

Aus unserem Sortiment:

Rigoletto, Santa Cristina, Veneto
Château Lange, Sauternes
Muscat de Noël, Südfrankreich