

DIEL RECETTE A LA SYLVAIN

Quiche aux 3 fromages

- Recette Mamie Gillé -



Schlossgut Diel KG
Burg Layen 16-17
55452 Rümmelsheim

Telefon +49 6721/ 96 950
Telefax +49 6721/45 047

info@diel.eu
www.diel.eu



Teig für eine Quiche-Backform

150 g Mehl - 75 g Butter - 1/2 TL Salz - 4 cl lauwarmes Wasser

Etapen für den Teig

- Butter in Würfel schneiden
- Mehl, Salz und Butter in eine Schüssel geben
- Langsam das Wasser dazu gießen und mit der Hand verkneten.
- Teig ausrollen und blind backen

Füllung für ein Quiche-Backform

4 Eier - 100 ml Crème fraiche - 100 ml Sahne - 100 gr geriebene Emmentaler - 125 gr geriebener Comté - 1 kl. Ziegenrolle (125gr)

Etapen für die Füllung

Eier, Crème fraiche, Sahne und 100 gr Emmentaler gemeinsam mit Pfeffer, Salz, verrühren: Verschiedene Käse auf dem vorgebackenen Teig verteilen und anschließend mit der Eier-Creme Mischung decken.

Vorgeheizten Ofen (180 °C, Ober-/Unterhitze), ca 40 Minuten backen.

BON APPETIT....