Mëllerdaller Produzenten

Rezept vum BIO-HAFF BALTES

GEESSEKÉIS QUICHE

4 Portiounen *30 Minutten* *Fréijoer*

Den **Deeg (1 Packung Blieder- oder Mierfdeeg)** an der Taarteform ausbreeden. **Ram (125 ml)**, **Geessefrëschkéis (180 g, pikant)**, **geriwwene Geesseschnëttkéis (75 g)**, **3 Eeër**, **geriwwen Zitrouneschuel (1 TL) a Moschtert (2 TL)** verquirlen a mat **Salz**, **Peffer** a **Meskotnoss** wierzen. D'**Tomaten (15 bis 20 Tomates Cerises)** an de **Rucola** wäschen. D'Eeërmëschung op dem Deeg verdeelen. Duerno d'Tomate verdeelen.

D'Quiche bei 160-190 ° ca. 30 – 40 Minutte baken. D'Quiche nom Bake mat Rucola beleeën.

säfteg

LEADER

LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.