

Rezept vum BIO-HAFF BALTES

GEESSEKÉIS QUICHE

🕒 4 Portiounen 🕒 30 Minutten 🌿 Fréijoer

Den **Deeg** (1 Packung **Blieder- oder Mierfdeeg**) an der Taartform ausbreeden. **Ram** (125 ml), **Geessefrëschkéis** (180 g, pikant), **geriwwene Geessesnëttkéis** (75 g), 3 **Eeër**, **geriwwen Zitrouneschuel** (1 TL) a **Moschtert** (2 TL) verquirlen a mat **Salz**, **Peffer** a **Meskotnoss** wieren. 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 beleeden.



säfteg