

Feigen- Quiche mit Ziegenfrisch- käse



Das brauchst du:

200 g Ziegenfrischkäse
200 g Sahne
3 Eier
Salz, Pfeffer
½ TL frischer Thymian
1 Pidy Vollkorn-Quiche-Tartelette
2 Feigen, in Scheiben
1 EL Honig

- 1 Frischkäse mit Sahne und Eiern verrühren. Thymian, Salz & Pfeffer dazu geben und in den Quicheboden füllen.
- 2 Bei 200° Ober-/Unterhitze für ca. 20 min. backen.
- 3 Aus dem Ofen nehmen, mit Feigen belegen und mit Honig beträufeln. Anschließend weitere 10-15 min. backen. Abkühlen lassen und genießen.

TIPP:

Wer keinen Ziegenkäse mag kann stattdessen Feta aus Kuhmilch verwenden.