

# Camembert-Quiche mit Feigen, Walnüssen auf Salat-Bett

**Für zwei Personen**

**Für die Quiche:**

150 g Blätterteig	150 g Camembert	100 g Crème-fraîche
2 Eier	3 EL Semmelbrösel	Butter, Mehl
Salz, Pfeffer		

**Für den Salat:**

8 Blätter Lollo Rosso	2 EL Feigensenf	1 EL Feigenmarmelade
2 EL Essig	3 EL Öl	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

3 Feigen	8 Walnüsse	2 TL Puderzucker
Butter		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Für die Quiche zwei kleine Förmchen (Tarteletteförmchen) mit Butter einfetten und anschließend leicht mit Semmelbröseln bestreuen. Den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Unterlage ausrollen. Mit den Tarteletteförmchen zwei runde Formen ausstechen, in die Förmchen geben und leicht andrücken. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen. Den Käse in Streifen schneiden und die Käsestreifen auf dem Teig verteilen. Die Crème-fraîche mit den Eiern verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse über den Käse gießen. Die Quiches 20 bis 25 Minuten backen. Die Feigen vierteln und kurz in der Pfanne in Butter anschwanken. Die Quiche aus dem Ofen holen, aus den Förmchen auslösen und mit den Feigenscheiben belegen. Den Puderzucker in eine Pfanne geben, die Walnüsse dazugeben und karamellisieren. Den Salat waschen und trocken schleudern. Den Essig und das Öl mit dem Feigensenf und der Feigenmarmelade verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat auf Tellern mit dem Dressing anrichten und die Walnüsse darüber streuen. Die Quiche und die Feigen daneben anrichten und servieren.

Jens Rigterink am 27. Januar 2015