

Champignonquiche

Kategorie: Aufläufe und Ofengerichte - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: nein - vegetarisch: ja

Zutaten

Mürbeteig

200 g Weizenmehl Typ 550

1 Ei

1 Prise Salz

6 EL kalte Milch

80 g Butter

Belag

2 EL Butter

2 Stangen Lauch

750 g Champignons

2 Knoblauchzehen

Salz & Pfeffer

1 Zweig Rosmarin

250 g Saure Sahne

3 Eier

1 Prise Muskat

(Angaben für 4 Personen)

Quiche lässt sich gut vorbereiten. Die Form kann man auch bereits am Vortag mit dem Teig auskleiden. Das angebratene Gemüse und die Eier-Sahnemischung kann man ebenfalls vorbereiten. So muss man dann nur noch alles zusammenfügen und backen.

Zubereitung

Aus den Zutaten für den Mürbeteig einen glatten Teig zubereiten und damit eine gefettete Quicheform auskleiden. Etwa eine Stunde kühl stellen.

Das Gemüse putzen. Den Lauch in Ringe, die Champignons je nach Größe in Hälften oder Viertel schneiden. In einer Pfanne mit heißer Butter zuerst den Lauch 10 Minuten dünsten, dann die Pilze dazugeben. Den Knoblauch darüberpressen. Eventuell Flüssigkeit abgießen. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.

Die Pilzmischung auf dem Teigboden verteilen. Die Sahne mit den Eiern verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Quiche gießen. Im auf 200°C vorgeheizten Ofen 40 Minuten backen.

