

Quiche mit Pilzen und Lauch

Zubereitung:

- Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in kleinen Stückchen zugeben und mit der Teigkarte unterhacken. Zum Schluss das Ei zugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten und diesen mindestens 30 Minuten kühlen.
- Zwischenzeitlich die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Die Pilze putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln.
- Den Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die Petersilie fein hacken.
- Die Butter schmelzen, die Zwiebelwürfel andünsten, den Lauch und die Pilze zufügen und alles bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und die Petersilie untermischen.
- Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Eine Springform etwas einfetten oder mit Backpapier auslegen.
- Den Teig ausrollen, die Form damit auslegen und einen ca. 3 cm hohen Rand formen.
- Etwas Pergamentpapier in Springformgröße ausschneiden, auf den Teig legen und mit Hülsenfrüchten bedecken. Im Ofen 10 Minuten vorbacken.
- Währenddessen die Sahne mit den Eiern verquirlen, den Käse untermischen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
- Den Boden aus dem Backofen nehmen, die Hülsenfrüchte und Papier entfernen und die Pilzmischung auf dem Teig verteilen. Die Eiersahne darüber gießen und die Quiche in 20-30 Minuten goldbraun fertig backen.

Zutaten für eine Springform 26 cm

Zutaten für den Quiche-Teig:

250 g Weizenmehl

125 g kalte Butter

1 Ei

Salz & Pfeffer

Zutaten für den Belag:

1 Zwiebel

750 g gemischte Pilze

z. B. Shiitake, Austernpilze

1 EL Zitronensaft

1 Stange Lauch

½ Bund Petersilie

3 EL Butter

Salz

Pfeffer aus der Mühle

200 ml Schlagsahne

4 Eier

100 g geriebener Käse z. B.
Greizer, Tilsiter

Muskat