



Pilz-Quiche

Für 4 Personen

275 g frischer Blätterteig
 200 g Austernpilze
 500 g Champignons
 2 Stangen Lauch,
 mittelgroß
 2 EL Butter
 1 große Knoblauchzehe
 1 Pr. Chili
 1 TL Thymian

 250 g saure Sahne
 3 Eier, Größe M
 50 g Edamer, gerieben
 25 g Schinkenspeckwürfel
 1 Pr. Muskat
 Salz und Pfeffer

 Fett und Mehl für die Form

Den Blätterteig ausrollen und in die gefettete und bemehlte Form geben. Dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen.

Den Lauch waschen, putzen und in feine Streifen schneiden.

Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Lauchstreifen mit den Schinkenspeckwürfel anschließend darin 5 Min. dünsten.

Die Champignons und Austernpilze putzen und in Scheiben bzw.

feine Streifen schneiden. Die Pilze zu dem Lauch in die Pfanne

geben und den geschälten Knoblauch darüber pressen.

Mit Salz, Pfeffer, Chili und Thymian kräftig würzen.

Die Pilze dünsten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Die Pilzmischung auf dem Teig verteilen und den geriebenen Käse

darüber streuen. Die saure Sahne mit den Eiern verrühren, mit

Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen und über die Pilze geben.

Im Backofen ca. 40 Min. backen.

Tipp: Man kann an Pilzen auch nur Champignons nehmen und den Schinkenspeck weglassen (vegetarische Variante).

Dazu passt ein Blattsalat.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

