Pilz-Quiche

Pilz-Gerichte

Zutaten (12 Stücke)

» 250g Mehl
» Salz & Pfeffer
» 5 Ei(er)
» 125g Butter/Margarine
» 750g Champignons
» 250g Austernpilze
» 100g Zwiebel(n)
» 100g Frühstücksspeck
» 5 EL Öl
» 1/2 Topf Thymian
» 1/2 Bd. Petersilie
» 200g Frischkäse (mit Kräutern)
» 125ml Milch
» Muskat
» 1/2 TL Curry

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Mehl mit 1/2TL Salz mischen. 1 Ei, Butter in Flöckchen und ca. 2EL kaltes Wasser zufügen. Kurz mit den Knethaken des Handrührgerätes vermengen. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt ca. 30min kühl stellen.

2. Pilze putzen, evtl. waschen und halbieren. Zwiebeln schälen und würfeln. Speck fein würfeln. 1EL Öl erhitzen, Speck darin kross auslassen. Zwiebeln zufügen und kurz mitbraten. Herausnehmen, abkühlen lassen. 4EL Öl in der Pfanne erhitzen und die Pilze darin portionsweise anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.

3. Kräuter waschen, trockenschütteln und hacken. 4 Eier mit Frischkäse und Milch verrühren. Kräuter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Curry würzen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zum Kreis (Durchmesser 32cm) ausrollen, eine gefettete Quicheform (Durchmesser 28cm) damit auslegen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Speckmischung und Pilze darauf verteilen. Guss darüber gießen. Im heißen Ofen bei 175°C 45-50min backen.

Nährwerte: 350kcal/E9g/F27g/KH19g pro Stück

angelegt am: 29.03.2005 Rezept-Nr: 1736

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke