Pfifferlings-Quiche mit geräuchertem Lachs

Pilz-Gerichte » Pfifferling-Gerichte

Zutaten (12 Stücke)

- » 300g Mehl
- » 150g Butter/Margarine
- » Salz & Pfeffer
- » 5 Ei(er)
- » 500g Champignons
- » 500g Pfifferlinge
- » 1 Zwiebel(n)
- » 3EL Öl
- » 1/2 Bd. Petersilie
- » 125ml Milch
- » Muskat
- » 150g Lachs (geräuchert)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Mehl, Butter, 1/2TL Salz und 1 Ei rasch zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Pilze evtl. halbieren. Zwiebel fein würfeln. Öl erhitzen, Pilze darin anbraten. Zwiebel zufügen, kurz mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.

3. Petersilie fein hacken. Mit übrigen Eiern und Milch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

4. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen (Durchmesser ca. 34cm). Quichefom (Durchmesser 28cm) fetten, mit Paniemehl ausstreuen. Teig hineinlegen. Pilze und Lachs darauf geben. Mit Eiermilch begießen. Im heißen Ofen bei 150°C 50-60min backen. Evtl. mit Petersilie garnieren.

Nährwerte: 290kcal/E10g/F18g/KH21g pro Stück

angelegt am: 28.06.2003 Rezept-Nr: 421

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