Quiche mit Eierschwammerl

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Sommer

Zutaten

200 G	Mehl
100 G	Butter
1	Ei
HALBEN TL	Salz

Zubereitung

1. Aus der kalten Butter, dem Salz, dem Mehl und einem Ei einen Teig kneten.
2. Und für ca. 20-30 Minuten kaltstellen.
3. Danach mit dem Teig die eingefettete Kuchenform am Rand und am Boden auslegen.
4. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und in kleine, feine Stücke schneiden.
5. Danach die Kräuter ebenfalls fein hacken.
6. Danach noch die Eierschwammerl putzen und den Parmesan fein reiben.
7. Als nächstes die Zwiebeln und den Knoblauch in einer Pfanne mit Öl fein anrösten und auf einem Teller abkühlen lassen.
8. Dann die Eierschwammerl ebenfalls in einer Pfanne mit Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
9. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad auf Ober-/Unterhitze vorheizen.
10. Die Milch mit den übrigen drei Eiern, der Creme fraiche und 50 g vom geriebenen Parmesan vermengen.
11. Danach die Pilze, die Zwiebeln und den Knoblauch, sowie die Kräuter vorsichtig untermischen.

12. Dies nun mit Salz und Pfeffer abschmecken
und gleichmäßig in die mit Teig ausgelegte Form füllen.

13. Die Tortenform nun auf die unterste Schiene geben
und ca. 40-45 Minuten goldbraun backen.

14. Danach die Kuchenform vorsichtig lösen
und mit frischen Kräutern
und geriebenen Parmesan als Topping servieren.

SEMINAR
BÄUER
INNEN