Quiche mit Pilzen und Lauch



85–95 Min

Zubereitung

1. Für den Teig die Butter etwa eine Minute verrühren. Ei, Frischkäse und Salz hinzufügen und weitere zwei Minuten weiterrühren. Dann Mehl hinzufügen, mit einem Mixer vermischen und den Teig mit den Händen kneten. Den Teig nicht zu lange kneten, damit er krümelig bleibt. Zu einer Scheibe formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Heize den Ofen auf 200 °C vor. Rolle nun den abgekühlten Teig zu einem Kreis aus, dessen Durchmesser 5 cm größer ist als die Form, die verwendet wird, und gib ihn vorsichtig in die Form. Anschließend die überschüssigen Ränder abschneiden, den Teig mit Backpapier auslegen und mit trockenen Bohnen füllen, damit er beim Backen nicht aufgeht. In den Ofen geben und zehn Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und die Ofentemperatur auf 170 °C reduzieren.
3. Für die Füllung Butter in einer Pfanne schmelzen und gehackten Lauch, Pilze und Knoblauchgranulat hinzufügen. Etwa fünf Minuten köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen und weiter köcheln lassen, bis das gesamte Wasser verdampft ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
4. Im nächsten Schritt Eier, Sauerrahm, Kochcreme, Muskatnuss, Pilz Gewürz und Frühlingszwiebel-Lauchmischung und 0,5 Teelöffel Salz in einer Schüssel vermischen. Außerdem den geriebenen Käse dazugeben und nochmals verrühren.
5. Im letzten Schritt die Füllung auf dem vorbereiteten Boden verteilen und mit einer Mischung aus Eiern und Sahne bedecken. Zurück in den Ofen und 40–45 Minuten backen oder bis die Mitte der Quiche gebacken ist.

Zutaten für 8 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Teig:

150 g	Butter (Raumtemperatur)
50 g	Frischkäse
1 Stk.	Ei
250 g	Mehl
0.5 EL	Meersalz jodiert grob

Für die Füllung:

20 g	Butter
1 Stk.	Lauch, in Ringe geschnitten
250 g	Pilze, fein geschnitten
250 ml	Kochcreme
100 g	Sauerrahm
3 Stk.	Eier
100 g	Mittelharter Käse, gerieben
0.5 EL	Knoblauch granuliert
1 TL	Petersilie geschnitten
0.5 TL	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1 Prise	Muskatnuss gemahlen
1 EL	Frühlingszwiebel-Lauch-Mischung
1 EL	Pilze mit Knoblauch Würzmittel