Champignon-Kuchen

Der vegetarische Champignon-Kuchen schmeckt zum Mittagessen, Abendessen oder als Snack zwischendurch. Das Rezept gelingt ohne großen Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

250 g	Champignons
1 Stk.	Zwiebel
3 EL	Öl
	Salz und Pfeffer
250 g	Créme frâiche
150 ml	Vollmilch
150 g	Emmentaler (oder anderen Käse gerieben)
3 Stk.	Eier
1 Prise	Muskatnuss
1 EL	frische Petersilie (klein gehackt)
	Salz und Pfeffer
1 Packung	Quiche- & Tarteteig (250-300 g von Kühlregal)
50 g	Emmentaler (oder anderen Käse gerieben)

Zubereitung

1. Für den **Champignon-Kuchen** die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und klein zerhacken. In einer Bratpfanne das Öl erhitzen und die Champignons anbraten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Dann die Zwiebeln hinzufügen und weitere 5 Minuten mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. In einer Schüssel Crème fraîche, Milch, Eier, geriebenen Käse, Salz, Pfeffer, Muskat und gehackte Petersilie gut verquirlen.

3. Eine Backform oder Springform (26 cm Ø) mit dem Quiche-Teig auslegen und dabei den Rand hochziehen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen.

4. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5. Die vorbereitete Champignon-Zwiebel-Mischung mit dem vorbereiteten Guss vermengen. Diese Mischung gleichmäßig auf den Teig gießen und mit geriebenem Käse bestreuen.

6. Den Champignon-Kuchen in den vorgeheizten Backofen stellen und zirka 45 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Zum Champignon-Kuchen einen frischen Blattsalat servieren.