Champignon-Quiche

Ein köstliches vegetarisches Rezept ist die Champignon-Quiche. Sie ist gut vorzubereiten und eignet sich deshalb auch sehr gut für Gäste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,1 h



Zutaten

650 g	Champignons
15 g	Steinpilze (getrocknete)
100 g	Butter (kalte)
230 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
6 EL	Wasser (kaltes)
1 EL	Butter (zum Einfetten der Form)
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
2 EL	Zitronensaft
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Bund	Petersilie
4 Stk.	Eier
120 g	Hartkäse (gerieben)
200 g	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die Champignon-Quiche die Butter klein schneiden. Mit Mehl, kaltem Wasser, Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig rühren. Eine Springform mit einem Durchmesser von 28-30 cm mit etwas Butter einfetten.

2. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf ausrollen. Die Springform mit dem

Teig auslegen und dabei auch einen Rand hochziehen. Den Teig in der Form für ca. 60 Minuten an einem kalten Ort rasten lassen.

3. In der Zwischenzeit die Steinpilze in etwas lauwarmem Wasser einweichen. Champignons (unter fließendem Wasser) vorsichtig abbürsten, putzen und in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und gut mischen.

4. Backofen auf 180°C vorheizen. Frühlingszwiebeln waschen und klein schneiden. Petersilie waschen, trockenschwenken und fein hacken. Steinpilze abgießen und gut abtropfen lassen, dann klein schneiden.

5. Steinpilze, Champignons, Frühlingszwiebeln und Petersilie miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilzmischung auf dem Teig verteilen. Käse reiben und mit Eiern und Schlagobers verrühren.

6. Käsemasse über die Pilzmischung gießen und alles auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und servieren.

Tipp

Zur Champignon-Quiche schmeckt ein bunter gemischter Salat.