

Champignonquiche (reicht für eine Springform mit Ø 28 cm)



Zutaten:	Zubereitung:
300 g Mehl 150 g Butter 1 gestr.TL Salz 1 Ei	Mit den Knethaken der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät zu einem festen Teig verarbeiten. 10 Min. ruhen lassen, auswellen, eine Runde Springform damit auslegen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Teig mehrmals mit eine Gabel einstechen.
1 Stange Lauch 500 g braune Champignons 15 g Butter	Putzen, der Länge nach halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden. Reinigen, in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne erhitze Lauch und Zwiebeln darin andünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Auf dem Teig verteilen.
200 g Sauerrahm 1 Ei 150 g geriebener Emmentaler 2 EL frische oder gefrorene Gartenkräuter Salz, Pfeffer, Muskatnuss	Alles miteinander verrühren. Würzen und über die Pilze gießen.
Bei 180 Grad Heißluft 30 - 40 Minuten backen.	
2 EL frische gehackte Petersilie	Vor dem Servieren über die Quiche streuen.

