Rezept

Champignon-Kräuter-Quiche

Ein Rezept von Champignon-Kräuter-Quiche, am 24.05.2025

Zutaten

250 g	Mehl
125 g	kalte Butter
1/2 Bund	Thymian
1 Stück	Bio-Zitronenschale (etwa 2 cm)
	Salz
150 g	Bergkäse
200 g	saure Sahne oder Crème fraîche
1 TL	Salz
700 g	Champignons
2	Knoblauchzehen
1 EL	Butter
	Pfeffer
3	Eier (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Spring- oder Tarteform (28-30 cm Ø, 4 Personen) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Salz mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. Butter klein würfeln und dazugeben. Alles mit den Händen zu einem Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und zwischen zwei Schichten Klarsichtfolie oder Backpapier rund etwa in Größe der Form ausrollen.

2. Die obere Folien- oder Papierschicht abziehen, den Teig in die Form stürzen, Folie oder Papier entfernen. Den Teig mit den Fingern gleichmäßig in die Form drücken, dabei einen 2-3 cm hohen Rand hochziehen. Teig 1 Stunde kalt stellen.

3. Die Pilze putzen und je nach Größe halbieren, vierteln oder achteln. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. Knoblauch schälen und mit der Zitronenschale fein hacken.

4. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Pilze darin bei starker Hitze unter Rühren 4-5 Minuten braten. Thymian und Knoblauchmischung unterrühren, salzen und pfeffern, vom Herd ziehen.

5. Backofen auf 200 Grad vorheizen (erst später einschalten: Umluft 180 Grad). Den Käse entrinden und reiben. Mit den Eiern und saurer Sahne oder Crème fraîche verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Zuerst die Pilze, dann die Eiercreme gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. Quiche im Ofen (Mitte) etwa 40 Minuten backen. Herausnehmen, 5-10 Minuten stehen lassen, dann aus der Form lösen und warm, lauwarm oder kalt genießen.