Rezept

Nussige Pilzquiche mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Nussige Pilzquiche mit Ziegenkäse, am 12.10.2024

Zutaten

60 g	Haselnusskerne
5	Eier (M)
150 g	Dinkelmehl (Type 1050)
1	rote Zwiebel
150 g	Pilze (z.B. Champignons oder Kräuterseitlinge)
150 g	Milch
	Pfeffer
60 g	Walnusskerne
100 g	Butter
	Salz
30 g	getrocknete Soft-Tomaten
2 Zweige	Thymian
75 g	Ziegenfrischkäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (28 cm Ø, 8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal, 27 g F, 11 g EW, 16 g KH

Zubereitung

1. Für den Teig die Nusskerne im Mixtopf 10 Sek. / Stufe 7 mahlen. 1 Ei, die Butter, Dinkelmehl und 1 TL Salz dazugeben und alles 30 Sek. / Stufe 4 kneten. Teig herausnehmen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Std. ruhen lassen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen und den Boden einer Springform mit Backpapier belegen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben bzw. mundgerechte Stücke schneiden. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.

3. Die übrigen 4 Eier mit Milch, Ziegenfrischkäse, Thymian, Salz und Pfeffer 20 Sek. / Stufe 4 verrühren.

4. Den Teig etwas größer als die Form ausrollen, dann in die Form legen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand hochziehen. Gemüse und Pilze auf dem Teig verteilen und die Eier-Milch-Mischung darübergießen. Die Quiche im heißen Ofen (Mitte) in 30-35 Min. goldbraun backen und heiß oder auch lauwarm servieren.