

## Rezept

# Pilzquiche mit Hartkäse

Ein Rezept von Pilzquiche mit Hartkäse, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>110 g</b> kalte Butter	<b>225 g</b> Mehl
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
<b>10 g</b> getrocknete Steinpilze	<b>600 g</b> Champignons
<b>2 EL</b> Zitronensaft	<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln
<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>4</b> Eier
<b>100 g</b> Hartkäse, frisch gerieben	<b>200 g</b> Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit Mehl, Salz, Pfeffer und 6 EL kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Eine Springform (28-30 cm Ø) damit auskleiden, 1 Std. kalt stellen.
2. Steinpilze in lauwarmem Wasser einweichen. Champignons putzen, in dickere Scheiben schneiden, mit dem Zitronensaft mischen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken. Den Backofen auf 180° vorheizen.
3. Steinpilze abtropfen lassen, fein schneiden. Mit Champignons, Zwiebelringen und Petersilie mischen, salzen, pfeffern und auf den Teig geben. Eier mit Käse und Sahne gut verquirlen und darüber gießen. Die Quiche im Ofen (Mitte, Umluft 180°) etwa 45 Min. backen.