Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Walnussquiche mit Erbsen

Ein Rezept von Walnussquiche mit Erbsen, am 08.10.2026

Zutaten

180 g	Mehl (+ Mehl für die Arbeitsfläche)
1	Ei (Größe M)
200 g	Champignons
	Pfeffer
10 g	getrocknete Steinpilze
6	Schalotten
1 EL	Aceto balsamico
3	Eier (Größe M)
100 g	Ricotta
90 g	Butter (+ Butter für die Form)
	Salz
	Salz
	Saft von 1/2 Zitrone
200 g	TK-Erbsen
2 EL	Butter
100 g	Walnusskerne
200 g	Crème double
100 g	Taleggiokäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Quicheform (Ø ca. 28 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl mit Butter, dem Ei, 1 TL Salz und 2-3 EL eiskaltem Wasser mit den Fingern oder bei niedriger Stufe in der Küchenmaschine verkneten. Nicht zu lange kneten, sonst wird der Teig zäh. Teig in Frischhaltefolie mind. 20 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Ofen auf 190° vorheizen.

2. Champignons mit einem feuchten Küchentuch abwischen, in feine Scheiben schneiden, großzügig auf einer Platte auslegen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln. Der Saft »gart« sie vor. Steinpilze mit heißem Wasser bedecken. Erbsen in einer Schüssel auftauen lassen.

3. Schalotten schälen und fächerförmig aufschneiden. Butter in einer Pfanne erwärmen. Schalottenfächer in die Pfanne legen und zugedeckt bei kleiner Hitze 5 Min. garen lassen, mit Aceto balsamico ablöschen. Auf einen Teller legen.

4. Walnusskerne auf einem Backblech im aufheizenden Ofen (Mitte, Umluft 170°) 3-5 Min. backen, dann zu den Erbsen geben. Eier schaumig schlagen und mit Crème double und Ricottakäse verrühren. Taleggio in Stückchen schneiden und unterrühren. Ei-Käse-Masse pikant salzen und pfeffern.

5. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf bemehlter Fläche rund ausrollen. Gefettete Quicheform damit auskleiden. Steinpilze aus dem Einweichsud heben. Erbsen und Walnusskerne auf dem Quicheboden verteilen, darüber die Champignons und Steinpilze schichten. Schalottenfächer dazwischen stecken. Die Ei-Käse-Masse angießen.

6. Quiche im heißen Ofen auf dem Backofenboden 10 Min., dann 20-25 Min. auf mittlerer Schiene backen, bis der Käse goldbraun zerlaufen und die Füllung recht fest ist. Herausnehmen, 10 Min. ruhen lassen. Dazu passt ein Beaujolais.