Champignon - Quiche 1

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Pikant

Zutaten für: 1 Keine Angabe

MÜRBETEIG

250	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Salz
125	Gramm	Butter
1		Ei

FÜLLUNG

400	Gramm	Champignons
2		Zwiebeln
2	Essl.	Butter
3		Eier
300	Gramm	Crème fraiche
		Salz
		Pfeffer
	Einige	Tomatenachtel
		Petersilie

Anleitung:

Mehl, Salz, Butterflöckchen und Ei mit dem Knethaken des Rührgerätes, dann mit den Händen schnell zu einem Teig kneten. Teig in ein feuchtes Tuch wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. Dann den Teig ausrollen und in eine gefettete Springform (26 cm Y) legen. Einen Rand hochziehen, den Teig mehrmals einstechen und etwa 10 Minuten bei 200°C (vorgeheizt) vorbacken. Champignons in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln würfeln und in Butter glasig braten. Pilze mitdünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Eier mit Crème fraiche, Salz und Pfeffer verrühren und die Champignon-Zwiebel-Mischung darunterheben. Masse auf dem Teigboden verteilen und die Quiche etwa 20 min. backen. Mit Tomaten und Petersilie garnieren.