



REZEPTE

Limonenseitling-Quiche

Schwierigkeitsgrad



4 Portionen



95 Minuten

Zutaten

Für den Teig:	
200g	Mehl
100g	Butter, kalt, in Stücken
1	Ei
1 Prise	Salz
Für die Füllung:	
250g	Limonenseitlinge
1	Zwiebel, fein gehackt
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
200g	Crème Fraiche
200g	Käse, gerieben
3	Eier

Schritte

Teig vorbereiten

- Das Mehl und das Salz in eine Schüssel geben. Die kalte Butter hinzufügen und kurz kneten, bis die Mischung krümelig ist.
- Das Ei hinzufügen und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten.

Füllung vorbereiten

- Die Limonenseitlinge in kleine Stücke schneiden.
- In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten, bis sie weich sind.
- Die Pilze hinzufügen und braten, bis sie goldbraun und weich sind.
- Mit Salz, Pfeffer und optional mit Kräutern würzen. Die Mischung etwas abkühlen lassen.
- Im verbleibenden Öl die Schalotte und den Knoblauch anbraten, bis sie weich und duftend sind (ca. 2 Minuten).

