



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).

Zutaten

nach Bedarf	Salz und Pfeffer
1 TL	Thymian (optional)
1 EL	Olivenöl

Schritte

- Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in eine Quicheform (26 cm Durchmesser) legen. Den Rand des Teigs leicht andrücken.
- Die Crème fraîche mit den Eiern verquirlen. Den geriebenen Käse unterrühren. Dann die abgekühlte Pilzmischung hinzufügen und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Füllung gleichmäßig auf den Teig in der Quicheform geben.
- Im vorgeheizten Ofen etwa 35-40 Minuten backen, bis die Quiche goldbraun und die Füllung gestockt ist.
- Die Quiche aus dem Ofen nehmen und vor dem Anschneiden etwas abkühlen lassen.

GUTEN APPETIT! :)