

Champignon-Lauch Quiche

Rezept von Anne Hahnlein

Zutaten:

für den Teig

225 g Mehl (Vollkornmehl)

1 Ei

1 Prise Salz

1 Msp. Paprika

1 Prise Pfeffer

100 g Butter

für Belag

250 g Lauch

250 g Champignon-Pilze

4 EL Öl

Salz, Pfeffer

300 g Tomaten

für Guss

250 g Creme fraiche

150 ml Milch

3 Eier

200g Emmentaler Käse (150 g für Guss, 50 g zum Streuen)

Salz, Pfeffer, Prise Muskat

300 g Tomaten

gehackter Rosmarin

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Ei, den Gewürzen und der Butter rasch zu einem glatten Teig verkneten und ca.30 Min den Kühlschrank legen.

Champignon putzen, klein schneiden und in Öl anbraten, bis Flüssigkeit verdunstet ist.

Lauch in kleine Ringe schneiden, dazu geben, salzen, pfeffern und 5 Min dünsten.

Tomaten (evtl. häuten) in Scheiben schneiden.

Für den Guss, Creme fraiche, Milch, Eier und 150 g geriebenen Käse mit Salz, Pfeffer und Muskat verrühren.

Teig in runde Form geben, einstechen, Champignon-Masse auf den Teig geben, Guss darüber gießen, mit Tomaten belegen, Käse und Rosmarin darüber streuen.

Backofen Ober-und Unterhitze 180°

Umluft 160°

40 bis 50 Min backen