

Rezept von Gudrun Bohnet

### Pikante Champignon-Quiche

Zutaten: 125 g Quark  
4 Eßl Milch  
4 Eßl Öl  
1 Ei  
1 gestr. Teel. Salz  
250 g Mehl  
1 Backpulver

Für den Belag: 200 g gewürfelter, gekochter Schinken  
1 Dose Champignons in Scheiben (450 g)  
1 Becher Creme Fraiche (125 g)  
1 Becher süße Sahne  
2 Eier  
Salz, Pfeffer  
100 g geriebener Käse

#### Zubereitung:

Den Quark mit Milch, Öl und Salz verrühren. Danach gut die Hälfte des mit Backpulver vermischten Mehles dazugeben. Den Rest des Mehls unter kneten.

Den Teig auf ein gefettetes Blech geben, gut mit einer Gabel einstechen und mit den abgetropften Champignons belegen. Schinkenwürfel darüber geben und mit Käse bestreuen.

Für den Guss: Creme Fraiche, Sahne, Gewürze und Eier verquirlen und gleichmäßig über die Zutaten gießen.

Temperatur: 200° C – 220° C

Backzeit: 30 – 40 Min