

Champignon – Quiche

Zutaten Teig:

400 g Mehl
100 g Butter
½ TL Salz
100 g Saure Sahne
1 Würfel Hefe (alternativ Trockenhefe)

Zutaten Belag:

500 g Cherry - Tomaten
500 g Champignons
6 gelbe Spitzpaprika
400 g Schlagsahne
6 Eier
1 Zwiebel
100 g geriebener Käse
Oregano, Thymian
Salz, Pfeffer, Olivenöl



Zubereitung:

- Butter schmelzen lassen.
- Saure Sahne erhitzen und die zerbröselte Hefe darin auflösen.
- Alle Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Teig im Kühlschrank 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
- Pilze und Paprika in kleine Stücke schneiden.
- Zwiebel fein hacken.
- Tomaten vierteln.
- Zwiebel und Pilze in Öl anbraten.
- Paprika und Tomaten kurz mitbraten.
- Salzen und Pfeffern.
- Eine große Quicheform (Tarteform) einfetten.
- Den Teig in die Form drücken (ausrollen).
- Dabei auch einen Rand hochziehen.
- Das Gemüse gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
- Sahne, Eier, Oregano und Thymian verrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Eier-Sahne über das Gemüse gießen.
- Bei 175° C etwa 45 Minuten überbacken.
- Nach 20 Minuten Backzeit den Käse überstreuen.