

# Porree - Quiche

## Zutaten Teig:

300 g Weizenmehl  
150 g Butter  
1 Prise Salz  
1 Ei  
2 EL Wasser

## Zutaten Belag:

2 - 3 Stangen Porree  
500 g Champignons  
200 g geriebener Käse  
4 Eier  
200 g Sahne  
1 EL Speisestärke  
Salz, Pfeffer, Oregano, Öl

## Zubereitung:

- Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Teig in eine gefettete Quicheform / Springform drücken.
- Dabei einen 3 cm hohen Rand hochziehen.
- Mindestens 30 Minuten kühl stellen.
- Für den Belag Porree und Pilze in Scheiben schneiden.
- Beides in einer Pfanne in Öl etwa 7 Minuten dünsten.
- Etwas abkühlen lassen.
- Sahne, Eier, Speisestärke und 150 g Käse gut verrühren.
- Porree - Pilzmischung untermengen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Porreemischung auf den Teig geben.
- Restlichen Käse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 40 - 45 Minuten backen.