



Fladen • Wähe • Kuchen

# Champignon Quiche

Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

**Für den Teig:**

200 gr Mehl  
125 gr Butter  
Etwas Öl (Schnapsglas, 2-3 cl)  
1 Prise Salz  
Eventuell etwas Wasser

**Für den Belag:**

400 gr Champignons, braune, putzen und in feine Scheiben schneiden  
2 Stück Zwiebeln, schälen und fein hacken  
2 EL Butter  
3 Stück Eier  
300 gr Crème fraîche  
Etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle

**Für die Dekoration:**

1 EL Petersilie, glattblättrig, gehackt

**Zubereitung:**

Backofen Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

**Kuchenboden:**

Mehl Das Mehl auf ein Backbrett sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Butter in Flöckchen auf dem Mehl verteilen, das Öl in die Mitte giessen, das Salz darüberstreuen und alles zu einem geschmeidigen, festen Teig verarbeiten. Bei Bedarf etwas Wasser dazugeben. Den Teig ausrollen und ein Fladenblech ca. 30 cm ø damit auslegen.

Den Boden im Backofen während 10 Minuten vorbacken.

**Belag:**

Butter, Champignons, Zwiebeln In einer Bratpfanne die Butter erwärmen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Champignons dazugeben und unter Rühren solange dünsten, bis alles Flüssigkeit verdampft ist. Die Champignons abkühlen lassen.

Eier, Crème fraîche, etwas Salz sowie Pfeffer aus der Mühle Die Eier mit der Crème fraîche, Salz und Pfeffer verrühren und die Champignons darunterheben. Den Belag auf den vorgebackenen Boden geben und die Quiche für weitere 20 Minuten in den Ofen geben (mittlere Rille).

Anrichten Nach dem Backen, die Quiche mit der Petersilie bestreuen.

**Tipp:**

Anstelle den Teig selbst zuzubereiten, kann auch ein Kuchenteig fix-fertig verwendet werden.