

Champignon-Lauch-Quiche

reicht für 4 – 5 Personen (Hauptgang)

Zutaten

1 fertige Rolle Quiche-Teig oder Kuchenteig (ca. 300 g.)

250 g Lauch

250 g Champignons

2 EL Öl

Salz, Pfeffer

250 g Cherry Tomaten

250 g Crème fraîche

150 ml Milch

3 Eier

200 g geriebener Emmentaler oder Käsemischung für Käsekuchen

Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss

Belag Lauch und Champignons putzen, Lauch waschen, beides in Scheiben schneiden. Champignons im heißen Öl so lange braten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Lauch zugeben und unter Rühren 5 Min. mitdünsten. Salzen und pfeffern. Währenddessen Tomaten 30 Sek. in kochendes Wasser geben, abschrecken, häuten, halbieren. Und den Backofen vorheizen.

Guss

Crème fraîche, Milch, Eier, 150 g Käse, Salz, Pfeffer und Muskat gut verquirlen.

Boden

Springform (26 cm Ø) mit Quiche-Teig auslegen, dabei den Rand hochziehen. Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Backen

Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.

Belag mit Guss verrühren und auf den Teig geben.

Im Ofen 40-50 Min. backen.

