

Champignon-Lauch-Quiche



Kramp+Gölling / Bernd Gölling

ZUTATEN (FÜR 1 KUCHEN)

Für den Belag:

250 g	Lauch
250 g	Champignons
4 EL	Öl
	Salz
	Pfeffer

Für den Guss:

250 g	Crème fraîche
150 ml	Milch
3	Eier
200 g	geriebener Emmentaler
	Salz
	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss

Für den Boden:

1	fertige Rolle Quiche-Teig (aus dem Kühlregal; ca. 300 g)
---	--

Außerdem:

1	Springform (26 cm Ø)
300 g	Strauchtomaten
3	Zweige gehackter Rosmarin

Backen:	50 min
Dauer:	35 min
Niveau:	Mittel

1. SCHRITT

250 g Lauch, 250 g Champignons, 4 EL Öl, Salz, Pfeffer

Für den 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.

2. SCHRITT

250 g Crème fraîche, 150 ml Milch, 3 Eier, 150 g geriebener Emmentaler, Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss

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

3. SCHRITT

- 1 fertige Rolle Quiche-Teig (aus dem Kühlregal; ca. 300 g),
- 1 Springform (26 cm Ø)

Für den Boden Form mit Quiche-Teig auslegen, dabei den Rand hochziehen. Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen.

4. SCHRITT

300 g Strauchtomaten

Tomaten 30 Sek. in kochendes Wasser geben, abschrecken, häuten, in Scheiben schneiden und entkernen. Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.

5. SCHRITT

3 Zweige gehackter Rosmarin, 50 g geriebener Emmentaler

Belag mit Guss verrühren und auf den Teig geben. Tomaten und Rosmarin darüber verteilen und mit übrigem Käse (50 g) bestreuen. Im Ofen 40–50 Min. backen.