



Champignon-Frühlingszwiebel Torte

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Der leichte, frische Snack für „Zwischendurch“ oder zum Glas Wein

Zutaten

- Für den Mürbeteig, für eine 28 cm Springform:
 - 150g Mehl
 - 100g Butter
 - 1 Ei
 - Wasser
 - Etwas Salz
- Für die Füllung und den Guss:
 - 300 ml Becher Sahne
 - 300 ml ganze Eier (gleiche Menge)
 - 500 g Steinchampignons in Scheiben geschnitten
 - 8 - 10 Stangen frischer Frühlingslauch
 - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
 - 50 g gehobelter, würziger Bergkäse
 - Etwas Butter
 - 1 Zitrone
 - Etwas frische Minze
 - Gewürze wie Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Der Mürbeteig:

Schritt3

Die weiche Butter mit Mehl, Salz, Wasser und dem Ei intensiv verkneten, 30 min. "ruhen" lassen" und die Springform" bestücken.

Schritt4

Ca.15 min bei 180° C "blind" vorbacken.

Schritt5

Die Füllung:

Schritt6

Die frischen Champignons mit etwas Salz, einem Teelöffel Mehl abreiben und den Zitronensaft dazu geben.(dann verfärben sich die Pilze nicht)

Schritt7

Danach kalt abspülen und in dünne Scheiben schneiden.

Schritt8

Den Frühlingslauch waschen, putzen und auf gleiche Länge schneiden und in der Länge halbieren.

Schritt9

Der Ansatz:

Schritt10

Die fein geschnittenen Zwiebeln kurz für 1 - 2 min. in etwas Butter glasig anschwitzen, die Champignons dazu geben, salzen und pfeffern.

Schritt11

Die Eier mit der Sahne verquirlen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Alles mit den abgekühlten Champignons mischen.

Schritt12

Den vorbereiteten Frühlingslauch auf dem Boden gleichmäßig verteilen und die Champignon - Eiermasse darüber geben.

Schritt13

Weitere 30 - 35 min. bei 180° C, goldbraun zu Ende backen, etwas ausruhen, setzen lassen.

Schritt14

In den letzten 5 min. der Backzeit gebe ich gerne etwas gehobelten Bergkäse oder auch Pizzakäse darüber, den ich appetitlich überkruste.

Schritt15

Die Zitronen - Minze Crème fraiche:

Schritt16

Während der Backzeit schneide ich die Minze in dünne Streifen und stelle mit etwas Crème fraiche, Zitronenabrieb und Saft, Salz und Pfeffer einen frischen Dipp her.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Die Champignontorte in beliebig großen Stücken lauwarm servieren,

Schritt19

den Dipp extra reichen.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champignon-fruehlingszwiebel-torte/>