

Schinken - Pilz Quiche



- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8 ca
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : ' 8 ca', 'yield' : ' ' });
```

Jeder kennt sie, jeder liebt sie. Die Quiche, welche ihren Ursprung im Raum Lothringen hat, eroberte im Handumdrehen auch das deutsche Herz. Das vorliegende Rezept stellt eine leckere Alternative zum berühmten Klassiker, der Quiche Lorraine, dar. Durch die hinzugefügten Pilze erhält das Gericht eine neue Note.

Die Quiche kann gerne als Hauptgericht dienen oder aber als leckeres Fingerfood oder herzhafter Snack für zwischendurch. Für einen gemütlichen Abend Zuhause mit einem Glas Wein oder Bier genießen. Das Rezept eignet sich für eine **26 cm große Tarteform**.

Zutaten

- 500 g braune Champignons
- 100 g Schinken, in Scheiben, gewürfelt
- 100 g Frühlingszwiebeln in feinen Ringe

- 200 g würziger Bergkäse Gruyère, Edamer, Gouda oder Raclette-Käse, geputzt, gesäubert, in Scheiben
- 50 ml Milch
- 150 g Crème Fraîche
- 4 ganze Eier
- 2 - 3 EL Markenbutter
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 4 - 5 Thymianzweige, gezupft, gehackt
- Knoblauchsatz
- 1 Strich geriebene Muskatnuss
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund, aber etwas größer als die gefettete Tartform ausrollen, mit einem kleinen Rand formen. Anpassen, auslegen, andrücken.

Schritt2

Die vorbereiteten Pilze in Butter anbraten, (Ev. in zwei Durchgängen). Farbe nehmen lassen, etwas zeitversetzt die Frühlingszwiebelringe und die Schinkenwürfel dazu geben. Ca. 2 min. weiter schmoren, die Kräuter unter heben, mit Knoblauchsatz und Pfeffer würzen, etwas abkühlen lassen.

Schritt3

Die Eier, Milch, Crème fraîche, Salz und Pfeffer verquirlen, mit Knoblauchsatz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen, 150 g geriebenen Bergkäse dazu geben und mit den Pilzen mischen, auf dem Blätterteigboden verteilen.

Schritt4

Den Backofen auf 180 ° C Ober / Unterhitze vorheizen, 40 - 45 min. backen. In den letzten 10 min. den restlichen Käse darüber streuen. In der Form etwas ausruhen - abkühlen lassen und portionieren.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Eierspeisen, Fleischgerichte, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Pilzgerichte, Schnelle Rezepte, Schweinefleisch, Warme Vorspeisen **Zutaten:**Blätterteig, Butter, Champignons, Creme Fraiche, eier, Frühlingszwiebeln, Käse, Milch, Petersilie, Pilze, Salz, Schinken, Thymian

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schinken-pilz-quiche/>