



Champignon Quiche MIT MOZZARELLA MINIS

4 PERSONEN



CA. 70 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

400 g Champignons
1 gehäufte TL Steinpilz Pulver
1 Bund Schnittlauch

175 g Farmi Frischkäse Natur

200 g Domspitzmilch Saure Sahne

150 g Bayernland Mozzarella Minis

5 Eier

1 EL Zitronensaft

1 EL Speiseöl

Pfeffer & Salz

1 Portion Pizzateig

ZUBEREITUNG

1. Die Champignons in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Durch das Braten wird verhindert, dass die Flüssigkeit der Pilze die Quiche beim Backen durchweicht. Pilze zum Abkühlen beiseitestellen.
2. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und unter die zimmerwarmen Champignons mischen.
3. Den Pizzateig in die Form einlegen – überstehenden Teig abschneiden. Darauf die Champignon-Schnittlauch-Mischung verteilen und das Ganze mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Anschließend den Mozzarella auf der Champignon Quiche verteilen.
5. Den Frischkäse, die saure Sahne, die Eier und das Steinpilzpulver zu einem Guss verrühren. Den Guss nun von der Mitte heraus auf die Quiche gießen und bei 180° C für 45 Minuten backen. Guten Appetit.

DAS REZEPT ENTSTAND IN
FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT
WWW.SCHNELLMALGEKOCHT.DE



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV