



Champignon Quiche

Vom Backofen frisch auf den Tisch. Dieses vegetarische Rezept wird mit Bayernland Mozzarella Minis und Farmi Frischkäse verfeinert. Ganzjährig ein Genuss.



Einfach



Zubereitung (ohne Backzeit): 70 Min.

Zutaten

Portionen: 4

- 400 g Champignons
- 1 gehäufte TL Steinpilz Pulver
- 1 Bd Schnittlauch
- 175 g Bayernland Farmi Frischkäse Classic
- 200 g Saure Sahne
- 150 g Bayernland Mozzarella Minis
- 5 Eier
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Speiseöl
- etwas Salz und Pfeffer
- 1 Portion Pizzateig

Zubereitung

Schritt 1/5

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.

Schritt 2/5

Schnittlauch in feine Ringe schneiden und unter die zimmerwarmen Champignons mischen.

Schritt 3/5

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.

Schritt 4/5

Anschließend den Mozzarella auf der Champignon Quiche verteilen.

Schritt 5/5

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.