



Schwammerl Quiche

Diese Schwammerl Quiche fängt den Herbst auf Tellern ein, ein perfektes Gericht, um selbst gesammelte Pilze zu verarbeiten.

Zutaten für 4 Personen

- 230 g Mehl
- 5 Eier
- 110 g Butter
- 1 TL „Alpensteinsalz“
- 1 kg Schwammerl
- 3 Frühlingszwiebeln
- 30 g Öl
- 250 g Frischkäse (Doppelrahm)
- 100 g Milch
- 1/2 TL „Thymian gerebelt“
- 1 EL gehackte Petersilie (TK oder frisch)
- „Bio Pfeffer“
- 1 Prise Muskatnuss

Mehl, 1 Ei, Butter und 1/2 TL „Alpensteinsalz“ zu einem glatten Teig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Schwammerl putzen und in Scheiben schneiden, Frühlingszwiebel waschen und in Ringe schneiden.

Schwammerl portionsweise in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Frischkäse mit 4 Eiern, Milch, Kräutern, Salz, Pfeffer und Muskatnuss verrühren.

Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (ca. 32 cm Ø) ausrollen. Eine gefettete Quiche- oder Springform damit auslegen.

Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Pilze mit Frühlingszwiebeln mischen, in die Form geben und den Frischkäseguss darübergießen. Im vorgeheizten Backofen, auf 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 45-50

Minuten backen. Nach dem Backen noch etwa 15 Minuten ruhen lassen. Mit Petersilie garniert servieren.

Tipp: Beim Anbraten der Pilze solltet Ihr eine hohe Temperatur verwenden, damit die Pilze kein Wasser ziehen. Nur so kann das Wasser verdunsten und die Pilze ein Röstaroma bilden.