

Pilz – Quiche mit Blätterteig

300 g	Blätterteig
500 g	Champignons
1 Bund	Frühlingszwiebeln
2 Zehen	Knoblauch
50 ml	Weißwein
200 g	Schlagsahne
50 g	Joghurt
2	Eier
125 g	Mozzarella
1 Prise	Muskat
	Salz, Pfeffer



Blätterteig in die gefettete, bemehlte Form (26 cm Durchmesser) geben, 3 cm hohen Rand formen, mehrfach mit der Gabel einstechen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Champignons putzen, in Scheiben schneiden, in einer großen Pfanne in Öl anbraten.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden,

Knoblauch kleinschneiden, beides zu den Pilzen geben,

Weißwein zugeben, einkochen und abkühlen lassen.

Pilzmischung auf dem Teig verteilen.

Eiern verquirlen, Sahne und Joghurt unterrühren,

mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen und über die Pilze geben,

Mozzarella-Scheiben darauf verteilen.

Im Backofen in ca. 40 Minuten goldbraun backen.

Dazu schmeckt Blattsalat.

Variante: Lauch statt Frühlingszwiebeln

100 g halbierte kleine Tomaten zugeben

50 g Parmesan in die Eiersahne

Camembert statt Mozzarella

Thymian, Rosmarin oder Liebstöckel

Schinkenwürfel zugeben

50 ml Wasser + 1 EL Zitronensaft statt Wein

