

Champignon – Quiche

70 g	Parmesan
280 g	Dinkelmehl (Type 550)
180 g	kalte Butter
150 g	Speck
1 EL	Butter
1	Zwiebel
½ Stange	Lauch
3	Möhren
750 g	Champignons
50 ml	Weißwein
1-2 Tl	Thymian
	Pfeffer
200 ml	Sahne
4	Eier
150 g	geriebener Emmentaler



Teig

Parmesan reiben,
mit Mehl und Parmesan mischen,
Butterstückchen und 6 EL kaltes Wasser zugeben.
Teig kneten und kalt stellen.

Ofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 200 °C).
Tortenform (26 cm Ø) fetten und mehlen.
Form mit dem Teig auslegen,
Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und 10 Minuten vorbacken.

Gemüsefüllung

Speck würfeln,
Zwiebel und Lauch in dünne Streifen schneiden
Möhren dünn raspeln (Küchenmaschine),
Champignons in dicke Scheiben schneiden.

Speck in Butter anbraten,
Zwiebel und Lauch zugeben, weiter braten,
Champignons zugeben, weiter braten,
mit Wein ablöschen,
einkochen lassen, mit Pfeffer und Thymian kräftig würzen,
vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen,
geriebene Möhren untermischen.

Eiersahne

Eier verquirlen, Sahne untermischen, evtl. mit Stabmixer

Gemüsemischung auf den vorgebackenen Boden geben,
Eiersahne darüber gießen,
geriebenen Käse darüber streuen.

Quiche im heißen Ofen auf der **unteren** Schiene ca. 40 Minuten backen.