

KNUSPERLUST

Pfifferling-Quiche



KOMEKO



ZUTATEN (für 1 Quiche 35 x 15 cm)

Teig:

- 200 g **KOMEKO KNUSPERLUST**
- ½ TL Salz
- 130 g Butter
- 1 Stk. Ei
- 2 EL Wasser

Belag:

- 250 g Pfifferlinge, frisch
- 1 EL Öl
- ½ Zwiebel
- 200 g Schlagsahne
- 100 g Milch
- 3 Stk. Eier (Gr. M)
- 75 g Bergkäse
- Salz, Pfeffer, Thymian



ZUBEREITUNG

1. KOMEKO KNUSPERLUST, Salz, Butter, Ei und das Wasser zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kaltstellen.
2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.
3. Den Teig dünn ausrollen, in die gefettete Tarte Form einlegen, am Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und etwa 10 Minuten vorbacken (Blindbacken).
4. Für den Belag die Pfifferlinge gründlich putzen und zusammen mit der klein gehackten Zwiebel in etwas Öl anbraten.
5. Sahne, Milch, Eier verquirlen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Eiersahne auf den vorgebackenen Boden gießen, die Pfifferling-Zwiebel Mischung darauf verteilen und zum Schluss den in Würfel geschnittenen Bergkäse darauf verteilen.
7. Quiche im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen.
8. Zum Servieren mit frischem Thymian bestreuen.

Unser Tipp:

Die Quiche kann sowohl warm als auch kalt gegessen werden. Es ist daher möglich, sie im Voraus zuzubereiten – sogar am Tag zuvor. Mit einem kleinen Salat serviert, ist es eine köstliche Vorspeise!



glutenfrei



www.komeko.de

