


Champignon-Quiche

Eine herzhafteste Quiche mit Champignons und Schinken.

etwa 10 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Quicheform (Ø 28 cm):

Fett

Teig:

100 g kalte Butter
100 g Doppelrahm-Frischkäse
150 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
1 Eiweiß (Größe M)

Champignonfüllung:

1 Bund glatte Petersilie
etwa 600 g Champignons (10 große Champignons)
200 g gekochter Schinken
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
50 g geriebener Emmentaler
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Belag:

3 Zwiebeln (etwa 150 g)
1 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
1 TL gekörnte Brühe
125 g Dr. Oetker Crème fraîche Gartenkräuter (125 g)
100 g Doppelrahm-Frischkäse
2 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
2 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
100 g geriebener Emmentaler

1 Vorbereiten:

Quicheform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Teig:

Kalte Butter in kleine Stückchen schneiden und mit dem Frischkäse in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) cremig schlagen. Mehl mit Gustin und Backin mischen und mit dem Eiweiß unterrühren. Den Teig gleichmäßig in der Form verteilen, mit einem feuchten Löffelrücken verstreichen und dabei einen Rand formen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

3 Champignonfüllung:

Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Stielenden der Champignons abschneiden. Pilze mit Küchenpapier abreiben. Die Stiele vorsichtig aus den Köpfen herausdrehen. 5 Champignons in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und für den Belag beiseitelegen. Schinken in Würfel schneiden und ebenfalls 150 g für den Belag beiseitelegen. Crème fraîche, Käse, gehackte Petersilie, 50 g Schinkenwürfel, Gustin, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und alles gut verrühren. Die Crème-fraîche-Masse gleichmäßig mit Hilfe eines Löffels in die ganzen Champignonköpfe geben.

4 Belag:

Zwiebeln abziehen, halbieren und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Champignonscheiben dazugeben und alles etwa 3 Min. weiterdünsten. Schinkenwürfel, gekörnte Brühe, Crème fraîche Kräuter, Frischkäse, Eier, Eigelb, Gustin, Salz und Pfeffer gut verrühren. Masse zu dem andünsteten Gemüse geben und alles vermengen.

- 5 Den Belag auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Die gefüllten Champignonköpfe darauflegen, etwas eindrücken und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und weiterbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Die Quiche nach Wunsch mit Petersilie dekorieren und heiß servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können statt der Quicheform auch eine Springform (Ø 26 oder 28 cm) verwenden. Hierzu einen etwa 4 cm hohen Rand formen.