

# Lauch-Pilz-Quiche



**Ein wahrer Leckerbissen aus dem Ofen: Diese Quiche mit Lauch-Champignon-Füllung schmeckt zum Brunch, zum Z'Mittag und zum Z'Nacht sowieso.**

Eine Quiche inklusive Teig selber zu backen, dauert ein wenig. Dafür hat man, sobald sie im Ofen ist, Zeit die Küche aufzuräumen oder sich dem Salat zu widmen.

Damit der Teig trotz der feuchten Ei-Rahm-Füllung nicht pampig wird, backen wir ihn zuerst blind. Das bedeutet, dass der Teig in der Form mit Backpapier bedeckt und mit einer «blinden» Füllung beschwert wird. Wer sich nicht extra sogenannte Blindbackkugeln anschaffen möchte, kann auch zu trockenen Hülsenfrüchten wie Linsen oder Kichererbsen greifen.

## Quicheteig

- 250 g Mehl
- 1 TL Salz
- 100 g kalte Butter, in kleinen Stücken
- 80 – 100 ml kaltes Wasser

## Lauch-Pilz-Füllung

- 250 ml Halbrahm
- 1 ½ EL Maisstärke
- 2 grosse Eier, verquirt
- ½ TL Muskatnuss
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- 70 g Käse, fein gerieben, z.B. Sennenkäse Suisse oder Appenzeller
- 150 g Lauch, in halbe Ringe geschnitten
- 110 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 30 g Pinienkerne, geröstet

## Quicheteig

1. Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen. Die Butterstückchen begeben und gut mit den trockenen Zutaten verreiben.

2. Wasser hinzufügen und alles rasch zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in eine Tartform heben und danach für mindestens 20 Minuten im Tiefkühler anfrieren lassen.
4. Danach den Teig etwa 15 Minuten bei 180 Grad Ober- und Unterhitze im nicht vorgeheizten Backofen blindbacken (*Erklärung zum Blindbacken im Einleitungstext.*)

### **Lauch-Champignon-Füllung**

1. Den Halbrahm erwärmen, 3 EL davon in eine kleine Schüssel geben und die Maisstärke hineinsieben. Gut verrühren und mit dem restlichen Halbrahm vermischen.
2. Die verquirlten Eier und die Gewürze zu der Halbrahm-Mischung geben und alles gut verrühren. Den geriebenen Käse ebenfalls hinzufügen.
3. Lauch, Champignons und Pinienkerne auf den vorgebackenen Teig geben, die Ei-Rahm-Mischung darüber giessen und alles vorsichtig vermengen, sodass sich die Mischung bis auf den Boden verteilt.
4. Quiche im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze für circa 40 bis 45 Minuten backen (falls sie während des Backens zu dunkel wird, mit etwas Alufolie abdecken).

**Zubereitung sdauer circa 1 Stunde 30 Minuten (exkl. Kühlzeit)**