

Champignon-Schinken-Quiche

250 g Mehl
150 g Margarine
1 Ei
Salz
2 EL kaltes Wasser
3-4 Stangen Porree (je nach Dicke)
400 g Champignons
25 g Margarine
150 g gekochter Schinken
100g Gouda
Salz
Pfeffer
Muskat
4 Eier
150 g Crème fraîche
200 ml Milch
3 EL gehackte Petersilie

Für den Teig Mehl, weiches Fett, Ei, 1 Prise Salz und 2 El. Kaltes Wasser verkneten. Teig in Folie wickeln und 1 Std. kalt stellen. Dann den Teig in eine gefettete Tarteform von 30 cm Durchmesser drücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der untersten Schiene 10 Minuten vorbacken.

Porree putzen und in Ringe schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Beides zusammen im Fett dünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist, etwas abkühlen lassen.

Schinken würfeln, Käse grob raspeln, beides unter die Pilz-Porree-Masse mischen, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen, auf den Teig geben.

Eier mit Crème fraîche und Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, über die Quiche geben.

Bei 200 Grad auf der untersten Schiene 35-40 Minuten backen. Mit Petersilie bestreuen. Umluft: 175 Grad