

## Waldpilz-Quiche



Zutaten:	Zubereitung:
<b>Teig:</b> 200 g Mehl	Auf ein Backbrett sieben. Mit
60 ml kaltem Wasser	
80 g kalter Butter	in Flocken
½ Teel Salz 1 Mssp. weißem Pfeffer	zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 30 Min ruhen lassen. Anschließend gut 2/3 davon in der Größe der Springform auswellen. Aus dem Rest dünne Rollen formen und in der Springform damit einen 2 cm hohen Rad hochdrücken. Mit einer Fabel Löcher in den Boden stechen.
<b>Füllung:</b> 2 mittlere Zwiebeln	sehr fein hacken.
150 – 200 g durchwachsener Speck	fein würfeln und zusammen in einer Pfanne glasig dünsten

500 – 700 g Waldpilze (gerne auch Tiefgekühlt)	geputzt und blättrig geschnitten zugeben. Zusammen braten, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist und die Pilze etwas Farbe angenommen haben. Anschließend auf dem Teig-Boden verteilen.
<b>Guss:</b> 150 g Creme fraiche	in eine Schüssel geben
100 ml Sahne	
2 Eier	
100 ml Frischkäse	mit
Salz, Pfeffer	und
1 Bund Petersilie	klein gehackt verrühren. Über die Pilze geben und glatt streichen

<b>Temperatur:</b>	180 Grad Umluft
<b>Backzeit:</b>	50-60 Minuten goldbraun braten

Dazu schmeckt Blattsalat.

Tipp: Wenn die Reste der Quiche sofort nach der Mahlzeit in den Kühlschrank gestellt werden. Schmeckt die Quiche auch kalt oder in der Mikrowelle aufgewärmt am nächsten Tag.