



QUICHE MIT STEINPILZEN UND SPECK

|
 1H |
 SCHWIERIGKEIT

ZUBEREITUNG

- Ofen auf 180 °C vorheizen.
- Steinpilze säubern und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Steinpilze anbraten, bis sie ihre Flüssigkeit verlieren. Pfanne dann vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.
- Den Speck und die gewürfelte Schalotte in einer anderen Pfanne goldbraun anbraten.
- In einer kleinen Schüssel Eier mit Sahne, Salz und Pfeffer vermengen.
- Blätterteig in eine mit Backpapier ausgelegte Quicheform geben und mehrmals mit einer Gabel in den Teig stechen.
- Die Masse aus Steinpilzen, Speck und Schalotten gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
- Die Ei-Sahne-Mischung darübergeben.
- Geriebenen Gruyère bzw. Comté darüberstreuen.
- Für 30 Minuten in den Ofen geben, bis die Quiche goldbraun gebacken ist.



Einkaufsliste

ZUTATEN

.....
 1 Blätterteig
 400 g Steinpilze
 2 Eier
 200 g geräucherter Speck
 1 Schalotte
 20 cl Sahne
 100 g geriebener Gruyère oder Comté
 25 g Butter
 Salz und Pfeffer

Les Jamelles

www.les-jamelles.com



contact@les-jamelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

