

# Schinken-Pilz-Quiche

Zeit gesamt  
1h



Zubereitungszeit  
30min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 8 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Champignons, weiß	500 g
Thymian, frisch	5 g
Kochschinken	200 g
Gruyère am Stück	200 g
Butter	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Eier	3 St.
Milch	50 ml
Crème fraîche	200 g
Blätterteig	1 St.

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, Tarteform

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwiebeln halbieren, schälen und in dünne Ringe schneiden. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen. Schinken zerzupfen, Gruyère entrinden und reiben.
2. In einer Pfanne Butter auf hoher Stufe schmelzen und Zwiebeln mit Pilzen ca. 6 Min. anbraten. Thymian zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen und mit Schinken und Gruyère vermengen.
3. In einer Schüssel Eier, Milch und Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Blätterteig ausrollen und eine gefettete Quicheform (28 cm Durchmesser) damit auslegen, dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Pilz-Schinken-Käse-Mischung gleichmäßig darin verteilen, Eiermilch darübergießen und auf unterster Schiene im Ofen ca. 30–35 Min. goldbraun backen.
5. Schinken-Pilz-Quiche heiß oder kalt servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	385 kcal
Kohlenhydrate	19 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	26 g