




# 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
Gruyere am Stück	200 g
Butter	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
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 (Umluft) 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 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

---