



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 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 zerpupfen, 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 |