Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



QUICHE MIT KRÄUTER-SEITLINGEN

ZUBEREITUNG: 45 MIN. · KOCHZEIT: 15 MIN. · BACKZEIT: 50 MIN.

Beim Einkaufen bin ich auf diese Schönheit gestoßen! Ein Traum diese Kräuterseitlinge … da musste ich sie nehmen und nur ein Rezept kam in meinen Gedanken: **Eine Quiche mit Kräuterseitlingen!** Hooooo wie lecker! Dazu noch **gebratene Feigen und Serrano Schinken!** Perfekt! Bei uns heißen sie „**Pleurotes de Panicaut**“ und nicht einfach „Pleurotes“, das sind ganz anderer Pilze.

Et hop …. so einfach kann man seine Familie glücklich machen. Mein Sohn liiiiiebt einfach alle Arten von Quiches. Wir genießen sie auch nicht so einfach „nackig“, sondern immer mit ein bisschen Salat (dieses Mal mit Feldsalat), ein bisschen geräuchertem Schinken und noch ein paar Extras. Ob es Walnüsse oder Greyzer Käse werden, ist immer die Fragen, aber mit so einer herbstlichen Quiche kann es nur gut werden.

Was sehr gut dazu passt, ist auch die Kombination warm und kalt. Also die gebratenen Feigen mit der abgekühlten Quiche und dem Frische-Salat lassen sich so schnell essen, dass man echt einen Geschmack von „nicht genug“ bekommt (wie ich es immer sage… : „un petit goût de pas assez!“) .

Ein kleiner Tipp habe ich noch für euch: Die Kräuterseitlingen bleiben schön bissfest und man sollte sie immer vorher kleinschneiden und in etwas Butter 12-15 Minuten anschwitzen. Ich habe sie auch in dünnen Scheiben auf meiner Quiche getan, weil sie fast kein Wasser abgeben und noch schön bleiben! □□

Uuuuuund bitte vergisst nicht, den **Quiche Boden „blind zu backen!“**

Zutaten für eine Quiche mit Kräuter-Seitlingen:

20-22 cm Quiche Ring:

300-350 g Kräuterseitlinge, 1 Zwiebel, 30 g Butter, Salz und Pfeffer, Muskatnuss, 200-250 g griechischer Joghurt und 1 Ei.

Quicheboden: 250 g Mehl, 125 g Butter, 1 Ei, Salz und Pfeffer und eine Prise Muskatnuss

Utensilien: Quiche Ring, Nudelholz, Backperlen, Backpapier, Igelrolle,

1- Den Quiche Boden zubereiten und blindbacken.

Also alle Zutaten zusammen kneten, den Teig ausrollen, in den Ring geben und mit Backpapier bedecken. Dann 10 Minuten bei 180°C Umluft backen, mit Backpapier und dann das Papier wegnehmen und weitere 10 Minuten bei 180°C backen. So wird der Boden vorgebacken.

Tipps: Alle Infos zum Blindbacken findet ihr in dieser Blogpost!

2- Die Zwiebel klein schneiden … Einen schönen Kräuterseitlinge in die Länge schneiden und den

Rest in kleinen Stückchen.

3- In einer Pfanne die Butter schmelzen, die Zwiebel anschwitzen und dann den klein geschnittenen Kräuterseitlinge dazu geben. Das Ganze 15 Minuten schmoren.

4- In einer Schüssel den geschmorten Kräuterseitlinge mit dem Joghurt und dem Ei, etwas Salz und Pfeffer und einer Prise Muskatnuss verrühren.

5- Den bereits vorgebackenen Quicheboden nehmen …. den Joghurt verteilen….

Die Kräuterseitlingen Scheiben darauf platzieren und **30-35 Minuten bei 180°C Umluft** backen.

…. und so wird es aussehen, Lecker!

Ich habe noch ein bisschen Haselnussöl darauf getropft und dazu wie geschrieben etwas Salat!

Bon appétit und bis bald □□

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de