Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



QUICHE MIT PFIFFERLINGEN UND WALNÜSSEN

ZUBEREITUNG: 40 MIN. · KOCHZEIT: 5 MIN. · BACKZEIT: 55 MIN.

Bonjour, ich wollte wieder mal ein paar Quiche Rezepte posten … wir haben alle sehr viel zu tun zu Hause im Moment und ein „Fertiggericht“ ist immer so praktisch. Ich backe sie alle auf einmal oder manchmal nur die Böden und dann stelle ich sie fertig gebacken in den Kühlschrank. Wenn ich noch welche für das Wochenende brauche, friere ich sie ein.

Da ich quasi nie im Laden „Fertiggerichte“ kaufe ist es für mich die beste Alternative. Ich muss auch zugestehen, dass wir unsere Quiche auch schnell in der Mikrowelle warm machen □□

Dazu brauche ich nur einen kleinen Salat zuzubereiten, mein Sohn macht die Vinaigrette et voilà! Ich kann euch nur empfehlen, eure Kinder/Enkel in der Küche eine Aufgabe zu geben. Es ist wie eine kleine Experimentierecke! Man sollte aber auch mutig sein und immer probieren, was die Kinder so zaubern. Das erste Mal war die Vinaigrette etwas sauer. Aber mit Übung ist er Meister zum Thema Vinaigrette geworden.

Und so ging es:

Zutaten für Quiche mit Pfifferlingen und Walnüssen:

(Das Rezept ist für 1 große Quiche 24-26 cm oder wie bei uns eine 16 cm Quiche und 3 kleine 8 cm Quiches).

250 g Mehl, 125 g Butter, 1 Ei, Salz und Pfeffer,

250 g griechischer Joghurt, 1 Ei, 300 g Pfifferlinge (tiefgefroren für uns), 1 Zwiebel, 2-3 Handvoll Walnüsse, 20 g Butter zum Braten, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer,

1- Der Quiche Boden:

Der Teig: Alle Zutaten zusammen kneten und dünn ausrollen.

… Die Quiche Ringe mit Teig bedecken … sie mit einer Gabel anpicksen .. und mit Backpapier bedecken um sie bei 180 °C Umluft 20 Minuten insgesamt „blind zu backen“!

Blind backen heißt: den Teig Boden ungefüllt backen. 10 Minuten Backzeit **mit** Backpapier bedeckt und 10 Minuten Backzeit o**hne** Papier.

2- Die Füllung:

Die Zwiebel in Ringen schneiden, die Pilze auftauen und klein schneiden.

In einer Pfanne die Zwiebel in etwas Butter anschwitzen und die Pilze dazu geben. Darin noch die Nelke und Lorbeerblatt einpacken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 5 Minuten köcheln lassen,

bis der größte Teil an Wasser verdampft ist. Dann das Lorbeerblatt und die Nelke herausfischen!

Die Pfanne mit dem Joghurt und dem Ei in eine Schüssel geben, und noch ein bisschen Pfeffer geben. Die Walnuss grob hacken und dazugeben … rühren und damit die Quicheboden füllen.

3- Backen: 35 Minuten bei 180 °C Umluft

C’est prêt! (es ist bereit!)

Alle ans Tisch so lange es noch warm ist. Den Salat haben wir mit ein bisschen Ziegenkäse serviert und der „Besten Vinaigrette der Welt!“ □□

Muss man doch loben oder?

Ich wünsche Euch bon Appétit und bis morgen mit dem nächsten Quicherezept

---

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