



Lachsquiche

mit Steinpilzen

von Prof. Dr. Ulla Beushausen

Zutaten:

300 g Mehl

150 g Butter

etwas Salz

etwas Pfeffer

5 St Eier (Größe M)

500 g Champignons

500 g Pfifferlinge

1 St Zwiebel

3 EL Öl

1/2 Bund Petersilie

125 ml Milch

etwas geriebene Muskatnuss

150 g Räucherlachs in Scheiben

etwas Petersilie zum Garnieren

etwas Fett und Paniermehl für die Form



Mehl, Fett, 1/2 Teelöffel Salz und 1 Ei glatt verkneten. Den Teig etwa 1 Stunde kühl stellen. Die Champignons putzen und halbieren. Pfifferlinge putzen. Die Zwiebel fein würfeln. Öl erhitzen. Pilze darin anbraten. Zwiebel zufügen und kurz mit anbraten. Salzen und pfeffern. Petersilie fein hacken, mit übrigen Eiern und Milch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen (ca. 34 cm O). Eine Quicheform (ca. 28 cm Durchmesser) fetten, mit etwas Paniermehl ausstreuen und mit dem Teig auslegen. Pilze auf den Teig geben. Lachs in großen Stücken darauf verteilen. Die Eiermilch darüber gießen und im vorgeheizten Ofen (E Herd: 175 Grad; Umluft: 150 Grad; Gas: Stufe 2) ungefähr 1 Stunde backen. Quiche mit Petersilie garniert servieren.