



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

.....

Saison: Sommer

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Franziska Präauer

.....

Zutaten

Teig

.....

200 G Mehl

.....

100 G Butter

.....

1 Ei

.....

HALBEN

TL Salz

.....

Fülle

.....

Frische Kräuter (Dill & Petersilie)

1	Zwiebel (mittelgroß)
3	Knoblauchzehen
500 G	Eierschwammerl
120 G	Parmesan
	Olivenöl
	Pfeffer
100 ML	Milch
3	Eier
200 G	Crème fraiche

Zubereitung

1. Aus der kalten Butter, dem Salz, dem Mehl und einem Ei einen Teig kneten und für ca. 20-30 Minuten kaltstellen.
2. Danach mit dem Teig die eingefettete Kuchenform am Rand und am Boden auslegen.
3. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und in kleine, feine Stücke schneiden und die Kräuter ebenfalls fein hacken.
4. Danach noch die Eierschwammerl putzen und den Parmesan fein reiben.
5. Als nächstes die Zwiebeln und den Knoblauch in einer Pfanne mit Öl fein anrösten und auf einem Teller abkühlen lassen.
6. Dann die Eierschwammerl ebenfalls in einer Pfanne mit Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
7. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad auf Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Die Milch mit den Eiern, der Creme fraiche und 50 g vom geriebenen Parmesan vermengen.
9. Danach die Pilze, die Zwiebeln und den Knoblauch, sowie die Kräuter vorsichtig untermischen.

10. Dies nun mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleichmäßig in die mit Teig ausgelegte Form füllen.
11. Die Tortenform nun auf die unterste Schiene geben und ca. 40-45 Minuten goldbraun backen.
12. Danach die Kuchenform vorsichtig lösen und mit frischen Kräutern und geriebenem Parmesan als Topping servieren.