Quiche mit Kräuterseitlingen



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Hauptspeisen Vorspeisen und Salate Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Edelhuat - Pilzzucht Neubach Familie Lanner

Zutaten

	Mürbteig
250 G	Kräuterseitlinge
200 G	Schinken
	Frühlingszwiebeln
4	große Eier
250 ML	Schlagobers
150 G	Creme fraiche
	Salz

Pfeffer

Kräuter nach Wahl

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Den Mürbteig in die Quicheform geben und festdrücken.
3. Kräuterseitlinge schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten.
4. Den Schinken und die Frühlingszwiebeln dazugeben und ebenfalls kurz mitbraten.
5. Die Eier mit dem Schlagobers gut verrühren und mit Salz und Pfeffer, sowie Kräutern abschmecken.
6. Die Pilz-Schinkenmasse auf dem Mürbteig verteilen, auch die Eiermasse auf den Teig geben.
7. Im Ofen ca. 35 Minuten goldbraun backen.

Jetzt regional nachkochen!

Neben den Zutaten findest du mit einem Klick auf „**Aus der Region**“ passende Anbieter – direkt von Produzenten aus dem SalzburgerLand.