

GEMÜSEQUICHE MIT CHAMPIGNON CAMEMBERT



REZEPT für 4 Portionen



ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

1 Champignon Camembert Rahm 125 g
800 g gemischtes Gemüse (z. B. Lauch, Karotten, Brokkoli, Paprikaschoten)
200 g Sauerrahm
4 Eier
Salz, Pfeffer
Thymian
Öl

FÜR DEN TEIG

200 g Mehl
80 ml Wasser
100 g Butter
Salz

AUSSERDEM

1 Springform, getrocknete Linsen, Backpapier

ZUBEREITUNG

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und mit Wasser, Butter und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kühl stellen. Gemüse putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse kurz andünsten. Dann kräftig würzen und abkühlen lassen.

Springform fetten und mit dem ausgerollten Teig auslegen. Mit Backpapier bedecken und Linsen darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen 10 Minuten bei 200 °C vorbacken. Inzwischen das Gemüse mit Sauerrahm und Eiern verrühren.

Backpapier mit den Linsen entfernen. Die Gemüsemasse auf dem Teigbogen verteilen. Champignon Camembert in dünne Scheiben schneiden und auf das Gemüse legen. Bei 200 °C ca. 45 Minuten backen.

(Rezeptidee und Foto: www.milchland-bayern.de)

Weitere Rezepte unter: www.kaeserei-champignon.de