

CHAMPIGNON-Lachs-Quiche mit Schnittlauch



Zutaten für 4 Personen:

- 1 CHAMPIGNON „Das Original“ 125 g
- 1 Packung Quicheteig
- 1 Bund Schnittlauch
- 5 Eier
- 200 g geräucherter Lachs
- 200 ml Sahne
- 100 ml Milch
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Backofen vorheizen (200°C Ober-Unterhitze / 180°C Umluft). CHAMPIGNON in Streifen schneiden. Schnittlauch waschen und grob hacken. Eier, Sahne, Milch und Schnittlauch verrühren und mit Pfeffer & Salz abschmecken. Alles zur Seite stellen.
2. Eine Quicheform mit dem Teig auslegen und die Ränder hochziehen.
3. Lachs und Käse auf dem Teig verteilen und mit der Eiermischung übergießen. Quiche im Backofen für ca. 40 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten