

CHAMPIGNON-Quiche mit Cranberries und Bacon



Zutaten für 8 Personen:

1 CHAMPIGNON „Das Original“ 125 g	200 ml Sahne
1 Pkg. Blätterteig	2 St. Eier
2 EL Senf	½ Bund Schnittlauch
1 TL Öl	1/2 TL Muskatnuss
100 g Speck in Streifen	Salz
200 g Cranberries	Pfeffer



Zubereitung:

1) Kleine Vorbereitung

Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze / 180°C Umluft). Speck in einer Pfanne mit 1 TL Öl bei mittlerer Hitze braten. CHAMPIGNON „Das Original“ in Streifen schneiden. Schnittlauch waschen und grob hacken. Eier, Sahne und Schnittlauch verrühren und mit Muskatnuss, Pfeffer & Salz abschmecken. Alles beiseitestellen.

2) Quiche Form zubereiten

Eine Tarteform (35 cm × 12 cm) mit dem Blätterteig auslegen und die Ränder hochziehen. Den Boden mit 2 EL Senf bestreichen.

3) Anrichten

Speck, Cranberries und Käse auf dem Teig verteilen, mit der Eiermischung übergießen. Quiche im Backofen für ca. 30 Min. backen.

Guten Appetit!

Vorbereitungszeit: 15 Min. Gesamtzeit: 45 Min