

# Quiche mit CHAMPIGNON „Das Original“ und Walnüssen



## Zutaten:

1 CHAMPIGNON „Das Original“ 125 g  
300 g Blätterteig (aus der Kühltheke)  
4 Eier  
200 g Sahne  
4 EL Schnittlauchröllchen  
1 großer Apfel  
100 g geriebener Käse (nach Wahl)  
3 EL Walnusskerne  
Salz und Pfeffer



## Zubereitung:

Den Blätterteig auf einem Stück Backpapier etwas größer als die Backform ausrollen. Die Backform mit dem Teig auslegen, dabei einen Rand hochziehen. Den Backofen auf 210 Grad (Umluft: 190 Grad) vorheizen.

Die Eier mit der Sahne und 3 EL Schnittlauch verquirlen. Den Apfel entkernen und in dünne Spalten schneiden. Den geriebenen Käse mit den Apfelspalten und den Nüssen vermengen und zur Eiersahne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Käse-Eier-Masse auf dem Teigboden verteilen. Quiche im Ofen für 35 Minuten goldbraun backen. Vor dem Anschneiden etwas ruhen lassen. Mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen und servieren.

Guten Appetit!