



Wine in Black
GOURMET



Quiche mit Pfifferlingen



Zutaten

300 g + 1 EL	Mehl
150 g	weiche Butter
	Salz, weißer Pfeffer
5	Eier (Gr. M)
300-400 g	Pfifferlinge
200-300 g	kleine Champignons
1	mittelgroße Zwiebel
2 EL	Öl
1/2	Bund Petersilie
1/8 l	Milch
	geriebene Muskatnuss



Oliver Bönsch

Wine in Black-Sommelier

„Endlich gibt es wieder Pfifferlinge. Zu dem Thema Gartenparty habe ich mit der Quiche ein Gericht gewählt, das man sehr gut vorbereiten kann und das sich gut aus der Hand essen lässt. So bleibt die zweite Hand frei für ein Glas Tavel Rosé. Ein frischer, saftiger Wein, der nicht nur hervorragend zu der Quiche passt, sondern mit beinahe allen Klassikern einer Gartenparty wie gegrilltem Käse harmoniert.“

Zubereitung

1/4

300 g Mehl, Butter in Flöckchen, 1/2 TL Salz und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

2/4

Pilze putzen und je nach Größe halbieren. Zwiebel schälen und fein würfeln. Pilze in Öl kräftig anbraten. Zwiebel hinzufügen, kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.

3/4

Petersilie waschen und hacken. 4 Eier, Milch und Petersilie verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

4/4

Tarteform mit herausnehmbarem Boden (ca. 28 cm Ø) oder Springform fetten. Teig auf wenig Mehl rund (ca. 34 cm Ø) ausrollen. In die Form legen und am Rand ca. 3 cm hochdrücken. Boden ein paar Mal einstechen. Pilze und Eiermilch darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 50-60 Minuten backen.

