

GEMÜSE-QUICHE MIT PFIFFERLINGEN

Zutaten für ca. 6 Personen:

1 Zucchini (~250 – 300g)

300g Pfifferlinge

2 große rote Zwiebeln od. Charlotten

2 Zehen Knoblauch

1 große Karotte

4-5 Semmeln (Brötchen) vom Vortag

oder Weißbrotscheiben, Knödelbrot geht ebenso!

Wahlweise Butterschmalz od. Olivenöl zum Dünsten

1 Tasse Milch (~250ml)

200g Schmand od. Crème Fraîche

5 Eier

Ca. 80gr. Parmesan (sonst. Backkäse od. auch Semmelbrösel)

Salz + Pfeffer, und zum Abschmecken evtl. noch Paprikapulver,

Petersilie, Kerbel, Schnittlauch Oregano – je nach Gusto!

Zubereitung:

Backrohr auf 180 – 200°C vorheizen. Zwiebeln grob schneiden, den Knoblauch fein raspeln. Die Zucchini und Karotte in dünne Scheiben schneiden. Jetzt Butterschmalz (od. Olivenöl) in einem hohen Topf od. Bräter zergehen lassen, danach Zwiebeln und Knoblauch kurz andünsten (2-4 Min.) Nacheinander Karotten, Zucchini und die Pfifferlinge dazu geben, und nochmal alles für 6 Min. weiter dünsten. Die Semmeln in feine Stückchen od. Würfel schneiden. Milch, Schmand und Eier gut verrühren, dann mit den Gewürzen sehr kräftig abschmecken. Jetzt die geschnittenen Brot-/ bzw. Brötchenwürfel untermischen und sicherheitshalber nochmal kurz probieren. Bei Bedarf nochmals abschmecken.

Die ganze Masse nun in eine Auflaufform geben und glatt streichen. Mit dem Parmesan (od. Backkäse) belegen und ins Backrohr geben. Bei der mittleren Schiene und Unter- und Oberhitze sollten 30 (40) Minuten ausreichend sein, damit die Masse stockt! Die Quiche etwas abkühlen lassen, in Portionen teilen, mit den Kräutern garnieren und servieren – fertig 😊 Kann warm oder auch kalt serviert werden

Guten Appetit wünscht Claudia

