

Kräuterseitling-Quiche

Rezept für ein 24cm ø Kuchenblech



Zutaten

500 g	Kräuterseitlinge von der Fine Funghi AG
1	Zwiebel in Streifen
100 g	geräucherter Speck in Würfel von unseren Zürcher Oberländer FleischverarbeiterInnen
1 EL	Armagnac oder Weinbrand
50 g	Baumnusskerne
3 Scheiben	Baguette vom Vortag
1.5 dl	Rahm von einer unserer Zürcher Oberländer Käsereien
2	Bio-Eier von der hosberg AG
60 g	Weissmehl
2	Knoblauchzehen
80 g	frische Butter von einer unserer Zürcher Oberländer Käsereien
1 Portion	Blätterteig (ausgewallt)
n.B.	Salz und Pfeffer

Zubereitung Farce

- Zwiebelstreifen mit Speck andünsten, mit Armagnac flambieren und Pfanne vom Herd nehmen.
- Baumnüsse, Baguettescheiben und Rahm dazugeben und im Mixer pürieren.
- Eier verquirlen und mit dem Mehl mischen.
- Zwiebeln, Speck und Püree dazugeben, durchrühren und mit Salz & Pfeffer abschmecken.
- Knoblauch fein hacken und in Butter andünsten.

Zubereitung Quiche

- Ausgebuttertes Blech mit dem Blätterteig belegen, mit der Farce dick bestreichen und mit den in Würfel geschnittenen Pilzen belegen.
- Mit dem Knoblauchbutter grosszügig bestreichen.
- Im auf 180° vorgeheizten Ofen ca. 30 min. backen.

Tipps zum Servieren

- Direkt aus dem Ofen mit einem gemischten Blattsalat servieren.
- Dazu passt ein Glas kräftiger Weisswein, z.B. Ustermer Weisswein von [Eveline Heusser](#).

natürli Zürioberland wünscht en Guete.