

PILZ-RAHM- QUICHES

ZUTATEN für 10 Quiches

10 Stk Tortenbödeli Mürbeteig
(Art.-Nr. 27454)

500 g frischer Spinat, gehackt

4 Knoblauchzehen, gehackt

etwas Butter oder Öl zum Anbraten

200 g Pilze (z.B. Champignons), in Scheiben
geschnitten

6 Eier

500 ml Vollrahm

100 ml Crème fraîche

100 g Vacherin, in Würfel geschnitten

Salz & Pfeffer nach Geschmack

frisch gehackter Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Knoblauch kurz anschwitzen. Spinat hinzufügen und für ein paar Minuten dünsten, bis er zusammengefallen ist. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

Pilze in derselben Pfanne anbraten, bis sie goldbraun sind. Mit Salz & Pfeffer würzen und beiseitestellen.

In einer Schüssel Eier, Rahm und Crème fraîche verquirlen. Mit Salz & Pfeffer würzen.

Spinat, Pilze und Vacherin gleichmässig auf die Tortenbödeli verteilen.

Die Ei-Rahm-Mischung über das Gemüse giessen.

Die Quiches in den vorgeheizten Ofen geben und für ca. 20–25 Minuten backen.

Die Quiches aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Mit frisch gehacktem Schnittlauch bestreuen und servieren.

