



## Steinpilz Quiche mit Lauch

Steps: 8

Difficulty Grad: Medium

### Ingredients

10 Portions

---

625 g	Mehl	310 g	Butter
1/2 EL	Salz	1,25 kg	Steinpilze
625 g	Lauch	125 g	Butter
500 g	Crème fraîche	375 g	würziger Kse (Gruyère)
10	Eigelb	1/2 Bund	Petersilie
	Salz, Pfeffer		

### Instructions

- 
1. Mehl, Butter und Salz zu einem homogenen Teig vermengen.
  2. In 2 Teilen und jeweils in Folie einschlagen. Für min. 1 Std. gekühlt ruhen lassen.
  3. Steinpilze und Lauch in feine Streifen schneiden und mit der Butter kräftig anschwitzen.
  4. Mit Pfeffer und Salz würzen. Crème fraîche unterheben und einmal mit aufkochen lassen.
  5. Masse von der Hitzequelle nehmen und Eigelb roh, sowie Petersilie hinzugeben und verrühren.
  6. Alles auf 2 Springformen aufteilen.
  7. Dazu den Quiche Teig dünn ausrollen und in jeweils eine gebutterte und mehlierte Form geben, sodass genügend Rand vorhanden ist.
  8. Steinpilz-Masse auf den Teig geben und bei 150° C für 40 Min backen.
  9. Anschließend geriebenen Gruyère darüber streuen und nochmals für 6 Minuten bei 175° C gratinieren.