



HACKFLEISCH LAUCH CHAMPIGNONS QUICHE / HERZHAFTE TARTE



Diese herzhaft Tarte ist das ideale Mittagessen oder Abendessen. Die Zubereitung geht schnell und dann muss die Quiche nur noch in den Ofen und kann serviert werden. Die Füllung aus Hackfleisch Lauch und Champignons ergänzt den Quark Öl Teig gut. Der Quarkölteig ist leichter als ein Mürbeteig und deswegen auch gerade mittags perfekt. Die Quiche könnt ihr warm oder kalt servieren, so ist sie auch zum Mitnehmen gut geeignet.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
40 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 30 cm

QUARKÖLTEIG

Verrühre alle Zutaten kurz mit einem Flachrührer, K-Haken oder per Hand, bis sie sich verbunden haben. Stelle den Teig bis zur Weiterverarbeitung zur Seite.



Statt Mehl und Backpulver kannst du auch mein Backmehl verwenden, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

QUARKÖLTEIG:

- 350 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 1 TL** Salz
- 200 g** Quark
- 2** Eier
- 40 g** Olivenöl

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und fette eine Tarteform mit Backtrennspray.

FÜLLUNG:

- 1 EL** Olivenöl
- 400 g** Hackfleisch (Rind)
- 300 g** Porree
- 160 g** Champignons (braun)
- 2 EL** Mehl
- 200 g** Sahne
- 200 g** Milch
- ½ TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 1 Pr.** Muskatnuss (gerieben)
- 2** Thymian
- 150 g** Schafskäse
- 1** Ei
- 200 g** Schmand

FÜLLUNG

Erhitze das Olivenöl in einer großen Pfanne auf höchster Stufe und brate das Hackfleisch darin krümelig an. Schneide den Porree in feine Scheiben, wasche sie und schleudere sie anschließend in einer Salatschleuder. Brate den Porree dann ein paar Minuten mit an. Schneide die Champignons in Scheiben und brate sie ebenfalls mit an. Gib das Mehl mit in die Pfanne, brate alles noch etwa 1-2 Minuten an und stelle den Herd dann auf mittelhohe Stufe. Gieße die Sahne und Milch dazu und würze alles mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Thymian. Rühre den Schafskäse ein, lasse die Soße aufkochen und nimm sie dann vom Herd. Verrühre das Ei mit dem Schmand und rühre die Mischung dann in die Füllung ein.

QUICHE FÜLLEN UND BACKEN

Forme den Teig zu einer Kugel und rolle ihn auf einer leicht bemehlten Silikonmatte etwa 6 cm größer als die Tarteform aus. Gib den Teig in die Form und schneide gegebenenfalls den oberen Rand glatt ab, um einen schönen Abschluss zu haben, die Teigreste kannst du einfach in den Boden einarbeiten. Gib die Füllung in die Form, verteile sie und backe die Quiche im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U auf der unteren Schiene für etwa 40-45 Minuten. Nimm die Quiche aus dem Ofen, lasse sie 5-10 Minuten abkühlen und löse sie dann vorsichtig aus der Form. Serviere die Quiche nach Belieben warm oder kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!