

Knusprige Pilz-Quiche

Zutaten: (Blech von ca. 24 cm Durchmesser)

350 g gemischte Pilze (kleinere Exemplare vom Steinpilz, Eierschwamm und Kräuterseitling)
 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
 etwas Olivenöl zum Anbraten der Pilze
 2,4 dl Rahm
 1 Ei
 3 EL Parmesan, frisch gerieben
 Thymian, wenn möglich frisch, sonst getrocknet
 10 Tranchen Bratspeck
 Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 300 g Butterblätterteig

Zubereitung:

Die Pilze säubern. Die Eierschwämme je nach Grösse halbieren oder vierteln. Die Steinpilze und Kräuterseitlinge in feine Scheiben schneiden. Die Pilze zusammen mit dem Knoblauch in etwas Olivenöl anbraten und dann beiseite stellen und abkühlen lassen.

Die Specktranchen in einer grossen beschichteten Bratpfanne ohne Zugabe von Fett anbraten, bis sie etwas Farbe angenommen haben, aber noch weich sind. Mit etwas Haushaltspapier das Fett abtupfen und die Tranchen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.

Rahm, Ei und Parmesan zu einem Guss verrühren und diesen mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Thymian-Blättchen abschmecken.

Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und in ein rundes, mit Backtrennpapier ausgelegtes Kuchenblech geben. Die ausgekühlten Pilze und den Speck gleichmässig auf dem Teig verteilen und dann den Guss darüber geben. Nach Belieben noch einige Thymian-Zweiglein auf der Quiche verteilen und diese dann für ca. 45 Min. in den auf ca. 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben.
