

Pikanter Pilzkuchen

Zutaten für 4 Portionen:

300 g Pilze

2 EL Öl

1 Zwiebel, gehackt

Salz, Pfeffer, Paprika

ca. 250 g Kuchenteig,

rund ausgewallt

2 EL Paniermehl

3 Eier

3 EL Mehl

3 dl Milch

Peterli, Schnittlauch

Pilze in Stücke schneiden. Im Öl gut anbraten. Gehackte Zwiebel dazugeben und dünsten, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Auskühlen lassen. Inzwischen den Kuchenteig auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit dem Paniermehl bestreuen. Die Pilzmasse darüber verteilen. Eier und Milch mit etwas Salz und Pfeffer und den gehackten Kräutern verquirlen und über die Pilze giessen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 40 Minuten backen. Noch heiss servieren. Kann am Vortag zubereitet werden. Ganz einfach vor dem Servieren nochmals im Backofen aufwärmen.

Einfach und währschafft. Ein Rezept, das sicher gelingt und garantiert gut ankommt. Zusammen mit einem Blattsalat ergibt der Pilzkuchen eine vollständige Mahlzeit.

