

# Quiche aux champignons

300 g Pilze  
1 kleine Zwiebel  
1 EL Öl  
1 dl Weisswein  
Salz, Pfeffer  
250 g geriebener Käse,  
z.B. Fondue- oder  
Käsekuchenmischung  
3 Eier  
5 dl Milch  
50 g Mehl  
1 TL Paprikapulver  
ca. 250 g Kuchenteig,  
rund ausgewallt

Pilze und Zwiebel grob hacken, im Öl gut durchdünsten, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Weisswein ablöschen, nochmals einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Guss Eier, Milch und Mehl verrühren, mit 1 TL Paprika, einer Prise Salz und etwas Pfeffer würzen. Kuchenteig auf ein gefettetes und bemehltes rundes Blech legen, die abgekühlte Pilzmasse und zuletzt den Guss darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 45 Minuten backen. Heiss oder kalt servieren.

Tipp:  
Der Pilz-Käsekuchen ist wie geschaffen zum Mitnehmen, fürs Picknick, als Imbiss oder wie hier als Tourenproviant, wenn Sie Ihre nächste Ski- oder Schneeschuh-Tour in den Bergen planen.

