



Pilzkuchen

Rezept für 4 Personen

Teig:	250 gr	Weissmehl
	1	Ei
	80 gr	Butter
	16 gr	Backpulver
	1 TL	Streuwürze
	1/2 dl	Milch
Füllung:	1 EL	Bratbutter
	1	Zwiebel grob gehackt
	100 gr	Schinken in feine Streifen geschnitten
	600 gr	Pilze in 1cm Stücke geschnitten
	1 dl	Weisswein
	2 Würfel	Gemüsebouillon
	1 Bund	Petersilie gehackt
	4	Eier
	1 Becher	Crème fraîche
	2 EL	Maizena
	75 gr	Gorgonzola Käse, klein gewürfelt

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem elastischen Teig kneten. Den fertigen Teig mindestens eine Stunde kühl lagern.

Die gehackte Zwiebel in der heissen Butter glasig werden lassen, den Schinken und die Pilze darunter mischen, mitbraten und mit dem Weisswein ablöschen. Bouillon und Petersilie beifügen, die ganze Flüssigkeit einkochen lassen, kühl stellen.

Eier, Crème fraîche, Maizena und Gorgonzola in einer grossen Schüssel gut verquirlen. Die abgekühlte Pilzmischung dazumischen.

Backofen auf 190°C vorheizen.

Eine Springform 24cm ausbuttern und mit dem Teig den Boden und den Rand auslegen. Die Pilzmasse einfüllen und im heissen Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Mit Salat ein Nachtessen für 4 Personen, oder als Vorspeise für 8 – 10 Personen.