

# Austernpilzquiche mit Zuckerschoten

## Für den Teig:

150 g Mehl  
150 g kalte Butter  
150 g Magertopfen  
1 Prise Salz

## Für den Belag:

250 g Zuckerschoten  
Salz  
500 g Austernpilze  
2 EL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
Pfeffer  
150 g Sahnegorgonzola  
2 Eier  
Fett für die Form  
Mehl für die Arbeitsfläche



Das Mehl in eine Schüssel füllen, die Butter klein würfeln und mit dem Quark und dem Salz zum Mehl geben. Alles mit den Knethaken des Handmixers oder mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Zuckerschoten putzen, in kochendem Salzwasser blanchieren, eiskalt abschrecken und sehr gut abtropfen lassen.

Die Austernpilze putzen und in breite Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Austernpilze darin 5 Min. bei großer Hitze kräftig anbraten, dabei den Knoblauch schälen und darüber pressen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hälfte der Zuckerschoten mit dem Sahnegorgonzola im Mixer pürieren. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Eier untermischen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Form einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in die Form legen und einen etwa 3 cm hohen Rand formen.

Die Austernpilzstreifen und die Zuckerschoten auf dem Teigboden verteilen. Mit dem Eieguss übergießen und im Backofen (Mitte, Umluft 180 Grad) 45 Min. backen. Gleich heiß servieren.

Rezept ist für eine Form von 26 cm Durchmesser

Zubereitungszeit: 30 Min.

Backzeit 45 Min.

Unsere Köchin **Rosa Weitzer** wünscht Ihnen einen guten Appetit!