



Pilzquiche mit Speck und Lauch

Zubereitung

1. Lauch in Streifen schneiden, Petersilie fein hacken, Pilze vierteln.
2. Lauch, Speck und Pilze in einer Pfanne mit etwas BONA Geschmacksöl Chili scharf anbraten und anschließend auf einem Sieb abtropfen lassen.
3. Tarteform mit Pflanzenöl bestreichen, anschließend mit Quicheteig auslegen und andrücken.
4. Eier und Obers verquirlen, frisch gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer zugeben.
5. Pilz-Zwiebel-Mischung auf dem Quicheteig gleichmäßig verteilen, mit Ei-Obers-Gemisch übergießen.
6. Bei ca. 170 Grad Celsius (Umluft) für 40-45 Minuten im Rohr backen bis der Boden goldgelb ist und die Eiermasse gestockt ist.

BONA wünscht Guten Appetit!

Zutaten

- 1 Tante Fanny Quicheteig (300 g)
- 500 g Pilze nach Saison
- 150 g Speckwürfel
- 1 EL Zitronensaft
- 1 kleine Stange Lauch
- ½ Bund Petersilie
- 200 ml Schlagobers
- 4 Eier
- BONA Pflanzenöl
- BONA Geschmacksöl Chili
- Salz, Pfeffer