

## Quiche mit Wildhack und Eierschwämmen (4 Personen)



1 Blätterteig, rund  
250 gr Wildhack  
200 gr Eierschwämme  
250 gr Creme Fraiche  
3 Eier  
2 Schalotten  
4 EL Olivenöl  
1 TL Thymian  
Salz  
Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Eierschwämme waschen und in nicht allzu kleine Portionen schneiden.
2. Öl erhitzen und die Pilze und Schalotten darin dünsten.
3. Hackfleisch dazugeben und mitschmoren lassen.
4. Mit Salz und Pfeffer und Thymian würzen.
5. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Blätterteig in eine Runde Form geben.
7. Die Mischung darauf verteilen.
8. Creme Fraiche und Eier verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Die Mischung über dem Hack verteilen.
10. Im Ofen ca. 50 Min. backen, 5 Min. auskühlen lassen und servieren.

### DAZU PASST

- Salat