

Christiane Herzog | Champignon-Kuchen

Zutaten für 4 Personen / Für 1 Springform mit 20 cm Durchmesser

Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1 EL Olivenöl
- 1 – 2 EL lauwarmes Wasser

Für den Belag:

- 500 g Champignons
- 250 g Tomaten
- 200 g Schafskäse
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Bund frischer Thymian
- 4 Eier
- 200 ml Sahne
- 100 g Parmesan, frisch gerieben
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Muskatnuss, frisch gerieben
- Butter und Semmelbrösel für die Form

Zubereitung:

Für den Boden Mehl, Salz, Eier, Öl und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde ruhen lassen.

Champignons putzen, blättrig schneiden und mit Zitronensaft beträueln. Tomaten blanchieren, häuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Schafskäse ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Thymian fein hacken.

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Eine Springform mit Butter ausfetten und Semmelbrösel darin verteilen. Mit dem ausgerollten Teig auskleiden und einen ca. 4 cm hohen Rand hochziehen.

Eier trennen. Eigelb, Sahne, Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen. Mit den vorbereiteten Zutaten vermischen. Zum Schluss den steifgeschlagenen Eischnee unterziehen. In die Form füllen und

ca. 45 Minuten goldbaun backen.

Rezept: Christiane Herzog

Quelle: Zu Gast bei Christiane Herzog