

## Herzhafte Pilz-Quiche auf Wirsing

### Zutaten für zwei Personen:

- 1 TK Mürbteig
- 500g Pilze
- 50g Butter
- 1/4 Wirsing
- 1 EL Sauerrahm
- 1EL Schmand
- 1-2 EL Crème Fraîche
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauch
- 4 Scheiben Speck
- 1 Eigelb
- 4 Cocktailtomaten
- Muffinförmchen, Öl



### Zubereitung:

Putzen und würfeln Sie die Pilze, die Zwiebel und den Knoblauch. Schneiden Sie den Speck. Schwitzen Sie eine Hälfte der Zwiebel-Knoblauch-Speckmischung in einer Pfanne, die andere Hälfte in einem Topf an. In die Pfanne nun die Pilze geben, etwas Öl dazu und auch in den Topf geben. Pilze gut durchschwenken. Wirsingblätter abteilen, Strunk entfernen, in Mini-Streifen schneiden. Pfanne zur Seite stellen, wenn Pilze angebraten sind. In den Topf nun den geschnittenen Wirsing, Sauerrahm und Schmand geben. Bereiten Sie nun Ihre Muffinförmchen vor. Wirsing umrühren. In die Pfanne zu den Pilzen Eigelb geben und vermengen. In die Muffinförmchen nun den Mürbteig auslegen und die Pilzmischung in die Muffinförmchen füllen.

Ab in den Ofen damit. Zuerst auf 200°C, nach etwa fünf Minuten runter auf 160°C schalten. Den Wirsing köcheln lassen, evtl. Cocktailtomaten unterschneiden. Mit Creme Fraiche abschmecken. Evtl. noch Butter, Salz, Pfeffer, Kräuter hinzugeben. Vermengen.

Zuerst das Gemüse anrichten, Pilzmuffins stürzen. Anrichten. Lecker!