Zutaten:

- 250 g Mehl
- 100 g Margarine
- ½ TL Salz
- 1 TL Essig
- 100 ml kaltes Wasser
- 3 Zwiebeln
- 400 g ungebrühte Bratwurstmasse
- Salz, Pfeffer, Thymian
- 1 EL Margarine

- 200 g Champignons

- 300 g Tomaten

- 150 g Frischkäse mit Kräutern

- 3 Eier

- 50 ml Milch

- 1 EL geh. Petersilie

- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Aus Mehl, Margarine, Salz, Essig und Wasser einen Teig kneten und 30 Min. kühl stellen, dann

ausrollen und eine gefettete Quicheform auslegen (Rand hoch)

2. Bei 200° 15 Min. vorbacken

3. Eine Zwiebel fein hacken, mit der Bratwurstmasse mischen, kräftig würzen und auf den

vorgebackenen Boden streichen

4. Restliche Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und glasig dünsten, blättrig geschnittene

Champignons dazu geben, auf die Wurstmasse verteilen und mit Tomatenscheiben belegen

5. Frischkäse mit Eiern, Milch, gehackter Petersilie und Gewürzen verquirlen und über die Quiche

gießen

6. Im Backofen bei 200° in ca. 35 Min. fertig backen