

SÜßKARTOFFEL PIE

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○
ZUBEREITUNGSZEIT: 50 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
300 g fertiger Quiche-Teig
300 g Süßkartoffel
1 rote Zwiebel

Überguss:

2 Eier
250 ml Schlagobers
100 ml Milch
50 g Parmesan
Salz & Pfeffer
Muskat
Petersilie frisch
Thymian

ZUBEREITUNG:

1. Quiche-Teig in die Auflaufform geben, mit einer Gabel mehrmals einstechen und ca. 5 min. im vorgeheizten Rohr bei 180°C Umluft vorbacken
2. Pad und rote Zwiebel hacken und in einer Pfanne mit Öl braun anbraten und zur Seite stellen
3. Süßkartoffel in 4 mm dicke Scheiben schneiden
4. Eier, Schlagobers, Milch, Salz, Pfeffer, eine Prise Muskatnuss und gehackte Petersilie verrühren
5. Geröstetes Pad-Faschiertes auf den Quiche-Teig geben, Süßkartoffel drauf schichten und mit dem Eigemisch übergießen
6. Mit Parmesan bestreuen und ca. 30 min. bei 180°C Umluft backen

