

Champignon - Reis - Kuchen

Zutaten:

Teighülle:

1½ EL Sesamkörner
200 g gekochten Reis
1 Ei
1 TL Petersilie

Füllung:

2 EL Hühnerbrühe
1 Zwiebel
1 Paprika
250 g Champignons
2 Eier
200 ml Kondensmilch
1 EL Parmesankäse
2 Prisen Paprikapulver

Zubereitung:

- Die Sesamkörner bei geringer Hitze goldbraun rösten.
- Alle Zutaten für die Teighülle vermischen.
- Mischung fest in eine gefettete runde Kuchenform drücken.
- Paprika und Zwiebel klein würfeln.
- Champignons in dünne Scheiben schneiden.
- Die Hühnerbrühe erhitzen.
- Zwiebeln hinzugeben und zugedeckt 2 - 3 Minuten kochen lassen.
- Paprika und Champignons zugeben.
- Ohne Deckel unter Rühren 2 - 3 Minuten weiterkochen.
- Die Mischung auf die Teighülle geben.
- Eier mit der Milch verschlagen.
- Eiermilch über die Füllung gießen.
- Mit Käse und Paprikapulver bestreuen.
- Bei 180° C etwa 25 - 30 Minuten backen.