

Lauchquiche

Zutaten

Für den Teig

80 g Butter
200 g Mehl
1 Ei
Salz

Für den Belag

1 Stange Lauch (etwa 250 g)
2 EL Butter
Salz
Pfeffer
1 Prise Macis
1 Knoblauchzehe
50 g kleine Tomaten
5 Eier
250 g Crème fraîche
80 g Sahne
250 Bergkäse, gerieben

Quicheform, gefettet

Zubereitung:

1. Mehl, Butter, Ei, 50 ml Wasser und Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und 30 Minuten kalt stellen. Den Lauch putzen, halbieren und in kleine Rauten oder Streifen schneiden und waschen. Das Lauch in etwas Butter anschwitzen und mit den Gewürzen gut abschmecken. Die Tomaten halbieren und zum Lauch geben. Den Teig ausrollen und in die Quicheform legen. Den Lauch auf den Teig verteilen.
2. Den Ofen auf 160° C vorheizen. Eier, Crème fraîche und Sahne miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Guss über dem Lauch gießen und den geriebenen Käse darüber verteilen. Die Quiche auf mittlerer Schiene etwa 30 Minuten backen.

Quelle: Das Hüftgold-Backbuch, Florian Lechner, blv, ISBN: 978-3-8354-1313-9



Kekse backen
Bücher lesen
und mehr