

Lauch-Quiche

Zutaten:

Zutaten für 1 Quiche- oder Spring-Form:

Für den Teig:

150g Mehl
100g kalte Butter
1TL Meersalz
1 Eigelb

Für die Füllung:

500g Lauch
2-3 Zwiebeln
2 Eier
100ml Milch
100ml Schlagsahne
50g Baconwürfel

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, 80g Butter und Meersalz in eine Schüssel geben, zu einer krümeligen Masse verkneten. Dann Eigelb und 3EL eiskaltes Wasser zugeben und nur noch kurz zu einem glatten Teig verkneten.

In Folie gewickelt 1 Std. in den Kühlschrank legen.

Lauch und Zwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Zusammen mit den Baconwürfeln in 20 g Butter 4-5 Min. andünsten, mit Meersalz, frisch gemahlenem Pfeffer und Muskat würzen, abkühlen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 26 cm Ø groß ausrollen. In eine gefettete Tarte-Form legen, den Rand andrücken und begradigen, Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Lauchmischung darauf geben.

Den Ofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Eier, Milch, Sahne, etwas Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen, abschmecken und über die Lauchmischung gießen.

Im heißen Ofen 40-45 Min. backen.

Die Quiche schmeckt warm & kalt. Viel Spaß beim Nachbacken!

GUTEN APPETIT!