



Leuch-Lachs- Quiche

WOCHEN-
HIGHLIGHT

ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Butter, Ei, Milch und Salz einen geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Quiche- oder Auflaufform mit Butter einfetten.

Den Lachs in feine Streifen schneiden. Den Lauch putzen, längs halbieren, waschen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne im heißen Öl die Lauchringe kurz andünsten und abkühlen lassen. Die Eier mit der Crème fraîche verquirlen, mit Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und Zitronensaft würzen.

Für ca. 12 Stücke

ZUTATEN

Mürbeteig

200 g	Weizenmehl
100 g	Butter
1	Ei
2 EL	Milch
1 Prise	Salz

Belag

300 g	Räucherlachs in Scheiben
750 g	Lauch
2 EL	Pflanzenöl
4	Eier
150 g	Crème fraîche
1 TL	Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	

Außerdem

Butter zum Einfetten

Die Form mit dem Teig auslegen. Lauch und Lachs darauf verteilen und die Eimasse darüber gießen. Die Quiche ca. 30-35 Minuten backen.

Herausnehmen und leicht abkühlen lassen.

Tipp

Wer mag, kann die Quiche zusätzlich noch mit geriebenem Käse überbacken.