

Lauch-Quiche mit Fetakäse und Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Mehl	90 g Butter	1 Ei
1 EL Mehl	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

100 g Feta	1 Stange Lauch	2 Eier
200 g Sahne	Salz	Pfeffer

Für den Tomatensalat:

150 g Cherrytomaten	1 Schalotte	1 EL Honig
2 EL weißer Balsamico	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Teig:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Butter, das Ei und eine Prise Salz zu einem Teig verkneten. Den Teig in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Quiche-Form geben. Den Teig sorgfältig bis zum Rand andrücken und im vorgeheizten Ofen ca. 7 Minuten blind vorbacken.

Die vorgebackene Quiche herausnehmen.

Für die Füllung:

Den Lauch putzen, waschen, in dünne Ringe schneiden und in Olivenöl in einer beschichteten Pfanne anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sahne und Eier kräftig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Lauch in die vorgebackenen Förmchen geben, mit dem Guss übergießen und mit Feta bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen weitere 15 Minuten backen.

Für den Tomatensalat:

Tomaten waschen, halbieren. Schalotte abziehen, fein hacken. Tomaten, Schalotten in eine Schüssel geben. Essig, Honig, Olivenöl verrühren, würzen und über die Tomaten gießen. Vermengen. Lauch-Quiche mit Fetakäse und Tomatensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Martina Farkas am 28. Februar 2018