

Lauch-Quiche

Für 8 Personen

Für den Teig:

200 g Mehl ca. 100 g Butter 1 Prise Salz

Für den Belag:

1 Schalotte 1 Stange Lauch 50 g Würfel-Speck

1 EL Butter 80 g Greyerzer 250 ml Milch

2 Eier 10 g Mehl Salz, Pfeffer

Mehl, Butter und Salz mit ca. 1-2 TL Wasser zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Schalotte schälen und würfeln, Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden, den Speck in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotte, Lauch und Speck darin anbraten. Eine runde Backform mit Rand (ca. 26 cm) ausfetten. Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen und in die Form legen. Der Rand sollte etwa 3 – 4 cm hoch sein. Die Lauch-Speck- Mischung auf den Teig geben. Den Greyerzer Käse darüber reiben. Die Milch mit den Eiern und Mehl verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Quiche geben. Im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen. Die Quiche etwas stocken lassen, dann aus der Form stürzen und anrichten. Dazu passt Feldsalat.

Otto Koch 01. Februar 2013