

Lauch-Speck-Quiche

Für 4 Personen

Für den Teig:

125 g kalte Butter	250 g Dinkelmehl (630)	$\frac{1}{2}$ TL Meersalz
1 Eigelb (M)	50 ml Wasser (eisgekühlt)	Mehl, Butter

Für den Belag:

3 Stangen Lauch	1 EL Olivenöl	120 g feine Speckwürfel
300 ml Sahne	3 Eier	Salz
Pfeffer	Muskatnuss	100 g geriebener Gruyère-Käse
1 Eigelb		

Für den Teig die Butter in feine Stückchen schneiden. Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen. Butterstückchen, Ei und eiskaltes Wasser zugeben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer flachen Scheibe formen.

Eine beschichtete Tarteform (Ø 28 cm) einfetten. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig darauf ca. 3 mm dünn rund ausrollen. Den Teig in die vorbereitete Form legen, andrücken und mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Den überstehenden Teig sauber abschneiden und beiseitelegen. Die Tarteform inklusive Teig im Kühlschrank so lange kühlen, bis der Teig fest ist.

Den restlichen Teig kurz verkneten, dünn ausrollen und nach Belieben herbstliche Motive z.B. Blätter und Eicheln zum Verzieren daraus ausstechen. Teigstücke kalt stellen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die Form in den heißen Backofen schieben. Den Teig ca. 10 Minuten blind vorbacken. Form auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen.

Währenddessen für die Füllung den Lauch putzen, halbieren und die Lauchhälften unter fließendem Wasser gründlich spülen, sodass eventuell enthaltener Sand entfernt wird. Danach den Lauch gut abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden.

Eine Pfanne erhitzen, das Olivenöl hineingeben und erhitzen. Speck hinzufügen und unter Wenden braten. Dann den Lauch hinzufügen und mit andünsten.

Sahne und Eier in einem hohen Gefäß verquirlen und mit etwas Salz, Pfeffer und einer kräftigen Prise Muskat würzen.

Die Lauch-Speck-Mischung auf dem vorgebackenen Tarteboden verteilen. Die Eier-Sahne gleichmäßig übergießen. Mit geriebenem Käse bestreuen. Die ausgestochenen Teigstückchen dekorativ auflegen.

Übriges Eigelb verquirlen, die ausgestochenen Teigstückchen damit bestreichen.

Die Quiche in den heißen Backofen schieben, bei gleicher Temperatur etwa 25 Minuten goldbraun fertig backen.

Quiche vor dem Servieren in der Form etwas abkühlen lassen. In Stücke schneiden und servieren.

Theresa Baumgärtner am 18. November 2019