

Lauchquiche mit Lachs bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Mehl, 100 gr Butter, 3 Eier, 800 gr Lauch, 200 gr Räucherlachs in Scheiben, 200 gr Crème fraîche, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Der Teig: Das Mehl in eine Schüssel geben, die Butter klein würfeln und mit einem Ei und einer Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Lauch putzen, längs aufschneiden und gründlich waschen. Lauch in schmale Ringe schneiden. Reichlich Salzwasser aufkochen, den Lauch 1 Min. blanchieren und eiskalt abschrecken. Sehr gut abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Räucherlachs in schmale Streifen schneiden und mit dem Lauch in eine Schüssel füllen. Die Crème fraîche und 2 Eier in einer anderen Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und unter den Lauch mit Räucherlachs mischen. Eine 26cm Springform einfetten, den Teig darin mit einem Teigroller ausrollen und einen 3cm hohen Rand formen. Die Lauch - Räucherlachs - Mischung gleichmässig darauf verteilen. Die Quiche im Backofen mit Umluft bei 180° 30 Min. backen.