Lauch-Quiche

Die Lauch-Quiche ist eine französische Köstlichkeit und schmeckt saftig, leicht. Mit diesem Rezept gelingt die Quiche ganz bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

150 g	Mehl
100 g	Butter kalt
1 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
3 EL	Wasser
500 g	Lauch
150 g	Speckwürfel
50 g	getrocknete Tomaten
	Olivenöl
	Pfeffer (aus der Mühle)
	Muskatnuss (frisch gerieben)
4 Stiele	Thymian
	Mehl (für die Arbeitsfläche)
	Butter (für die Form)
2 Stk.	Eier
100 ml	Schlagobers
100 ml	Milch

Zubereitung

1. Den Teig für die **Lauch-Quiche** als erstes zubereiten. Dafür Mehl, Butter und Salz in eine Schüssel leeren. Mit dem Knethaken des Handmixers zu einer Teigmasse verkneten. Eidotter

und Wasser hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Quiche-Teig in Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Lauch putzen und waschen und in dünne Ringe schneiden. Tomaten fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse und die Speckwürfel 4-5 Min. dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnus abschmecken und abkühlen lassen.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine bebutterte Tarte Form (mit herauslösbarem Boden, ca.24 Ø) ausbreiten. Den Rand andrücken, Boden des öfteren mit einer Gabel einstechen. Die abgekühlte Lauchmischung darauf verteilen.

4. Den Backofen auf 200 C° Ober-Unterhitze vorheizen. Thymianblätter abzupfen, fein hacken, mit Eier, Schlagobers und Milch verquirlen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Guss über die Quiche gießen und im Backofen ca. 40 Min. goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen und von der Form lösen.

Tipp

Zur Lauch-Quiche grünen Kopfsalat mit Kürbiskernöl Dressing servieren.