Lauch Quiche

Die Lauch Quiche ist ein passendes Rezept für jeden Tag. Das würzige, vegetarische Gericht schmeckt allen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

für den Teig

250 g	Mehl
100 g	Butter kalt
1 Stk.	Ei
20 ml	Kaltes Wasser
1 Prise	Salz

für die Füllung

700 g	Lauch
3 Stk.	Eier
125 ml	Schlagobers
100 g	Käse (Emmentaler, Bergkäse)
	Salz und Pfeffer
	Öl

Zubereitung

1. Für die **Lauch Quiche** das Mehl, die kalte Butter, Ei, Wasser und Salz in eine Rührschüssel geben und zu einem Teig vermengen.

2. Den Teig ausrollen und eine runde Form ca. 24-26 cm Durchmesser damit auslegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

3. Den Lauch putzen, waschen und zirka 1 cm breite Ringe schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lauch kurz rundum anbraten, von der Hitze nehmen.

4. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5. Jetzt den Käse reiben. Die Eier mit Schlagobers verschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse zugeben und vermengen.

6. Auf den gekühlten Quiche Boden verteilen und den Lauch gleichmäßig darüber verteilen.

7. Im Backofen auf unterster Schiene etwa 35-40 Minuten backen. Vom Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und gleich servieren.

Tipp