

# Speck-Lauch-Quiche

Die Speck-Lauch-Quiche ist die Urform der Quiche und rund um den Globus beliebt. In diesem Rezept wird sie in einer 28er Form zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,7 h



Foto: Katrin Morenz

## Zutaten

---

### Für den Teig

250 g	Mehl
120 g	<a href="#">Butter</a>
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>
4 EL	Wasser (kaltes)

### Für die Füllung

1 Stange	Lauch
120 g	<a href="#">Speck</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

### Für den Guss

200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
200 ml	Milch
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
60 g	<a href="#">Käse</a>

## Zubereitung

---

1. Für die Speck-Lauch-Quiche zunächst aus Mehl, Butter, Salz und kaltem Wasser einen glatten Teig kneten und für 30 Minuten an einen kalten Ort stellen.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C (Umluft: 160°C) vorheizen. Lauch putzen, in Ringe schneiden, waschen und abtropfen lassen. Speck klein würfeln.
3. Eine Quicheform (28 cm Durchmesser) mit etwas Butter einfetten. Den Teig ausrollen und in die Form legen. Im Ofen ca. 10 Minuten vorbacken. Eier mit Milch und Schlagobers verquirlen, salzen und pfeffern.
4. Eine Pfanne erhitzen und den Speck darin leicht auslassen. Lauch hinzufügen und anrösten, mit Salz und Pfeffer würzen. Den vorgebackenen Teigboden aus dem Ofen nehmen und gleichmäßig mit der Speck-Lauch-Mischung belegen.
5. Mit der Eiersahne übergießen. Den Käse - je nach Geschmack - fein oder grob reiben und darüber streuen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen, ein bisschen abkühlen lassen und servieren.

## **Tipp**

Zur Speck-Lauch-Quiche schmeckt am besten ein frischer grüner Blattsalat.