

Lauch-Quiche mit Lachs

Zutatenliste:

200g	Mehl
100g	Butter
1	Ei
1	Prise Salz
2 EL	Wasser
400-500g	Lauch
2 EL	Öl
150-200g	Räucherlachs
4	Eier
1	Becher Crème fraîche
	Salz, Pfeffer, Muskat
1 EL	Zitronensaft oder weißen Balsamico



Zubereitung:

1. Eine 26 bis 30cm große runde Form einfetten und mehlen. Aus Mehl, Butter, Ei, Salz und Wasser einen geschmeidigen Teig kneten, zu einer Kugel formen und im Kühlschrank ca. ½ Stunde lang kaltstellen.
2. In der Zwischenzeit den Lauch putzen, der Länge nach aufschneiden, waschen und in feine Ringe schneiden.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und Lauch andünsten. Den Deckel schließen und bei geringer Hitze etwa 7 Minuten lang dünsten. Danach abkühlen lassen.
4. Den Lachs in kleine Stücke schneiden.
5. Eier und Crème fraîche mit einem Schneebesen verrühren, Gewürze und Zitronensaft zugeben.
6. Den abgekühlten Lauch und Lachs mit der Eiermischung vermengen.
7. Die Form einschließlich Rand mit Teig auskleiden, mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Gemüse-Eier-Mischung einfüllen.
8. Bei 190 Grad Umluft ca. 30 bis 35 Minuten backen.

Dazu passen Cocktailsauce und eine scharfe Sauce.