

Lauchquiche

Nach einfachbacken.de

Zutaten:

Für den Mürbteig

200 g Mehl 405 oder Dinkelmehl
1 TL Salz
100 g Butter
1 Ei
3-4 EL kaltes Wasser
etwas Butter für die Form

Für die Füllung:

2 Porree -Stangen (ca. 600 g)
1 orangene Paprika
1 EL Butter
100 g Speckwürfel
1 Prise Salz und Pfeffer
1 Prise gemahlene Muskatnuss
200 g Sahne
200 g Saure Sahne
100 g geriebener Käse
2 Eier
1 EL Stärke

Zubereitung:

Mehl mit Salz mischen. Butter in Stücken, Ei und 3-4EL kaltes Wasser zugeben. Alles zu einem glatten Teig kneten und in Folie wickeln, mind. 15 Min. kaltstellen. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Quicheform (Ø28 cm) einfetten. Form komplett mit Mürbteig auslegen. Mit der Gabel einige Male in den Boden stechen.

Porreestangen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und waschen. Paprika in dünne streifen schneiden. Den Speck in einer Pfanne auslassen und das Gemüse kurz mitdünsten.

Sahne mit saurer Sahne glatt rühren. Muskatnuss, Käse, Ei und Stärke zugeben und verrühren. Gemüse-Speck-Mischung in die Quicheform geben und glatt streichen. Sahne-Ei-Masse darüber gießen und den geriebenen Käse darüber verteilen. Quiche für ca. 35 - 45 Min. backen. Am besten warm servieren.

Guten Appetit



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de