

Lauchquiche

Zutaten:

125 g kalte Butter
250 g Mehl
1 Prise Pfeffer
1 Prise Paprikapulver
1 Prise Salz
2 EL kaltes Wasser
200 g Crème fraîche
3 Eier
2 Stangen Lauch
2 TL Sonnenblumenöl
150 g Bergkäse
3 EL Schnittlauch

Zubereitung

Butter in Stückchen würfeln. Das Mehl mit den kalten Butterstücken in eine Rührschüssel geben und zwischen den Händen verreiben, bis eine sandige Konsistenz entsteht. Gewürze und Salz hinzugeben. Mit dem Wasser alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in Folie eingewickelt für 30 Minuten kühl stellen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eine Quicheform mit Butter einfetten und etwas Mehl bestäuben. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dünn ausrollen und in die Form geben, den Teig festdrücken. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und 10 Minuten backen. Den Lauch in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lauch darin bei mittlerer Hitze andünsten. Den ausgekühlten Lauch mit geriebenem Käse mischen und auf den Teigboden geben. Crème fraîche mit Eiern und Gewürzen glattrühren, über den Lauch gießen und die Quiche für 35 Minuten goldbraun backen lassen.

Teige

