

Lauchquiche

Kategorie: Aufläufe und Ofengerichte - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: möglich

Mürbeteig

200 g	Weizenmehl Typ 550
1,0	Ei
0,5 TL	Salz
60,0 ml	Milch
80,0 g	Butter

Belag

500 g	Lauch
150 g	Speck
	Butter für die Pfanne
	Salz & Pfeffer
	Muskat
0,5 TL	Kümmel

Guss

200 g	Sahne
4,0	Eier
150 g	geriebener
	Emmentaler
	Salz & Pfeffer

(Angaben für 4 Personen)

Die Lauchquiche schmeckt heiß, lauwarm oder kalt. Das ist praktisch und macht sie auch zu einem idealen Beitrag zu einem Buffet. Wer viele Personen sättigen möchte, verwendet am besten statt mehrerer Quichformen ein oder mehrere Backbleche. Dann braucht man eher mehr Teig und etwas weniger Lauch und Guss, da der Rand bei einem Blech meist nicht so hoch ist und man die Füllung dementsprechend weniger hoch einfüllt.

Zubereitung

Aus den Zutaten für den Mürbeteig einen glatten Teig kneten, ausrollen und damit eine gefettete Quicheform auslegen. Den Boden mindestens eine halbe Stunde kühl stellen.

Den Lauch in Scheiben schneiden, den Speck würfeln. In heißer Butter zunächst den Speck anbraten und dann aus der Pfanne nehmen. Den Lauch im Speckfett dünsten, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel würzen. Lauch und Speck auf dem Quicheboden verteilen. Sahne, Eier und Käse mischen, mit Salz und Pfeffer pikant würzen und über die Lauch-Speck-Mischung gießen. Die Lauchquiche im Ofen bei 200°C etwa 25-30 Minuten backen.

