Rezept

Quiche aux poireaux et lardons - Quiche mit Lauch und Speck

Ein Rezept von Quiche aux poireaux et lardons - Quiche mit Lauch und Speck, am 12.10.2024

Zutaten

200 g	Weizenmehl (Type 405)
125 g	trockener Magerquark
1	Zwiebel
1/2 Bund	glatte Petersilie
800 g	Lauch
2 TL	Thymianblättchen
3	Eier (Größe M)
	Pfeffer
125 g	Gruyère oder Bergkäse
	Backpapier und getrocknete Hülsenfrüchte zum Vorbacken
150 g	kalte Butter
	Meersalz
1-2	Knoblauchzehen
150 g	druchwachsener Räucherspeck
2 EL	Olivenöl
250 g	Crème fraîche
	Meersalz
	frisch geriebene Muskatnuss
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 QUICHE- ODER SPRINGFORM (28 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig das Mehl, die kalte Butter in Flöckchen, den Quark und 1/2 TL Meersalz auf die Arbeitsfläche geben. Mit einem großen Messer durchhacken, bis sich grobe Streusel bilden, dann mit den Händen rasch zu einer glatten Teigkugel verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Inzwischen für den Belag die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und grob hacken. Den Räucherspeck in Streifen schneiden. Den Lauch putzen und der Länge nach halbieren. Die Stangen unter fließendem kaltem Wasser gründlich waschen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Speckstreifen darin bei mittlerer bis starker Hitze knusprig braten und auslassen. Zwiebel, Knoblauch, Lauch, Petersilie und die Thymianblättchen hinzufügen und ca. 10 Min. offen dünsten, dabei ab und zu rühren. Es sollte sich keine Flüssigkeit bilden.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form einfetten. Den Teig auf wenig Mehl ca. 1 cm dick ausrollen, dann zur Hälfte umklappen und erneut ausrollen. Den Teig ein zweites Mal zur Hälfte umklappen, nun etwas größer als die Form ausrollen und die Form damit auskleiden. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Backpapier und getrockneten Hülsenfrüchten belegen. Im Ofen (Mitte) 15 Min. vorbacken.

4. Inzwischen Crème fraîche und Eier verquirlen und mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss herzhaft würzen. Den Käse reiben und zwei Drittel davon unter die Lauchmischung rühren. Die Form aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und den Lauch auf dem Teig verteilen. Die Eiermischung daraufgießen und den übrigen Käse daraufstreuen. Die Quiche im Ofen (Mitte) in weiteren 30-35 Min. goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und heiß oder lauwarm servieren.